

An aerial photograph of the Paysandú-Colón Bridge, a long, multi-span concrete bridge crossing a wide river. The bridge has a series of tall, thin piers supporting its structure. The surrounding landscape is flat and green, with some buildings visible on the right side of the river.

PUENTE PAYSANDÚ-COLÓN

Su longitud total es de 2.360 metros (1.722,29 m en jurisdicción argentina y 637,61 m en jurisdicción uruguaya); su altura es de 34 m sobre el caño del río; tiene una calzada de 8 metros de ancho y varandas de ambos lados de 1,80 m.

Almanaque del
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

E D I C I O N
80.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO — URUGUAY
AÑO LVII — 1972



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CASA CENTRAL

AVENIDA AGRACIADA Y MERCEDES

MONTEVIDEO — URUGUAY

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Melo, Mercedes, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres, Trinidad.

109 AGENCIAS GENERALES — 159 AGENCIAS DE SEGUROS RURALES



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

DIRECTORIO

Presidente

Sr. NELSON R. VERDEROSA

Vicepresidentes

Dr. JACOBO GUELMAN

Vocal

Sr. LUIS M. MORIS

Vocal

Esc. Atilio ARRILLAGA SIMPSON

Vocal

Sr. MARTIN C. MARTINEZ

Secretaría

Secretario General Letrado

Dr. HECTOR CERRUTI ABCARDI

Secretario Letrado

Dr. CARLOS VLAHUSSICH

Prosecretario Letrado

Dr. LUIS E. DOTTA

ADMINISTRACION

Gerente General

Sr. RICARDO TOGNI

Subgerentes Generales

Sr. LUIS A. GUTIERREZ

Sr. ALFREDO SCELZA

Director General del Departamento de Inspecciones, Organización y Métodos

Cr. ANTONIO H. PICON

Contador General

Cr. JOSE R. SANCHEZ

Asesor Letrado

Presidente de la Sala de Abogados

Dr. ALFREDO CAMBON

Actuario

Sr. RODOLFO CIGANDA

Gerentes

Señor ANTOGNAZZA, Romeo

" CARALLERO, José

" DE ANGELIS, Alberto

" DUFONT, Gonzalo

" FIANDRA, Alfredo

Señor LEIRAS MENDEZ, Manuel

" OLIVERA, Oscar N.

" PERAZZO, Rodolfo

" ROSA, Raúl

" VITALE, Mario

Administrador General de la Central de Servicios Médicos

Sr. DOMINGO ARGENZIO

Tesoroero

Sr. MARIO CARZOGGIO

COMISION DE ALMANAQUE

El presente volumen correspondiente al Almanaque del Banco de Seguros del Estado para el año 1972, fue realizado según mandato del Directorio del Banco, por la siguiente Comisión:

Presidente, Director Sr. MARTIN C. MARTINEZ

Vocales: Dr. LUIS E. DOTTA

Sr. HECTOR BERNINZONI

Ing. Agr. ADOLFO GAMUNDI

Sr. RAUL PARAVIS (h)

Sr. RUPERTO SIENRA

Sr. JOSE MANUEL BOUZAS

AÑO 1971

ENERO		FEBRERO		MARZO	
D.	3 10 17 24 31	D.	7 14 21 28	D.	7 14 21 28
L.	4 11 18 25 *	L.	1 8 15 22 * *	L.	1 8 15 22 29 *
M.	5 12 19 26 *	M.	2 9 16 23 * *	M.	2 9 16 23 30 *
M.	6 13 20 27 *	M.	3 10 17 24 * *	M.	3 10 17 24 31 *
J.	7 14 21 28 *	J.	4 11 18 25 * *	J.	4 11 18 25 * *
V.	1 8 15 22 29 *	V.	5 12 19 26 * *	V.	5 12 19 26 * *
S.	2 9 16 23 30 *	S.	6 13 20 27 * *	S.	6 13 20 27 * *
ABRIL		MAYO		JUNIO	
D.	4 11 18 25	D.	2 9 16 23 30	D.	6 13 20 27
L.	5 12 19 26 *	L.	3 10 17 24 31	L.	7 14 21 28 *
M.	6 13 20 27 *	M.	4 11 18 25 *	M.	1 8 15 22 29 *
M.	7 14 21 28 *	M.	5 12 19 26 *	M.	2 9 16 23 30 *
J.	1 8 15 22 29 *	J.	6 13 20 27 *	J.	3 10 17 24 * *
V.	2 9 16 23 30 *	V.	7 14 21 28 *	V.	4 11 18 25 * *
S.	3 10 17 24 * *	S.	1 8 15 22 29 *	S.	5 12 19 26 * *
JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE	
D.	4 11 18 25	D.	1 8 15 22 29	D.	5 12 19 26
L.	5 12 19 26 *	L.	2 9 16 23 30 *	L.	6 13 20 27 *
M.	6 13 20 27 *	M.	3 10 17 24 31 *	M.	7 14 21 28 *
M.	7 14 21 28 *	M.	4 11 18 25 * *	M.	1 8 15 22 29 *
J.	1 8 15 22 29 *	J.	5 12 19 26 * *	J.	2 9 16 23 30 *
V.	2 9 16 23 30 *	V.	6 13 20 27 * *	V.	3 10 17 24 * *
S.	3 10 17 24 31 *	S.	7 14 21 28 * *	S.	4 11 18 25 * *
OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
D.	3 10 17 24 31	D.	7 14 21 28	D.	5 12 19 26
L.	4 11 18 25 *	L.	1 8 15 22 29 *	L.	6 13 20 27 *
M.	5 12 19 26 *	M.	2 9 16 23 30 *	M.	7 14 21 28 *
M.	6 13 20 27 *	M.	3 10 17 24 * *	M.	1 8 15 22 29 *
J.	7 14 21 28 *	J.	4 11 18 25 * *	J.	2 9 16 23 30 *
V.	1 8 15 22 29 *	V.	5 12 19 26 * *	V.	3 10 17 24 31 *
S.	2 9 16 23 30 *	S.	6 13 20 27 * *	S.	4 11 18 25 * *



ENERO

1er. MES - 31 DIAS

BANDERA NACIONAL
(Escudo Nacional de la Bandera en Colombia)
1.º DE ENERO DE 1929

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Por.		
1 S.	5.34 - 20.02		1.º DE NOVIEMBRE	Santa María, Madre de Dios
2 D.	5.35 - 20.02			2º después de Navidad
3 L.	5.36 - 20.02			
4 M.	5.36 - 20.03			
5 M.	5.37 - 20.03			
6 J.	5.38 - 20.03		DÍA DE REYES	Epifanía del Señor
7 V.	5.39 - 20.03			San Esteban de Protomártir
8 S.	5.40 - 20.03			
9 D.	5.41 - 20.03			Bautismo del Señor
10 L.	5.41 - 20.03			
11 M.	5.42 - 20.03			
12 M.	5.44 - 20.02			
13 J.	5.45 - 20.02			San Hilario
14 V.	5.46 - 20.02			
15 S.	5.47 - 20.01			
16 D.	5.47 - 20.01			2º del año
17 L.	5.48 - 20.01			San Antonio Abad
18 M.	5.49 - 20.01			
19 M.	5.50 - 20.00			
20 J.	5.51 - 20.00			San Fabián y San Sebastián
21 V.	5.52 - 20.00			Santa Inés
22 S.	5.53 - 19.59			San Vicente, Mártir
23 D.	5.54 - 19.59			3º del año
24 L.	5.55 - 19.58			San Francisco de Sales
25 M.	5.56 - 19.58			Conversión de San Pablo
26 M.	5.57 - 19.57			San Timoteo y San Tito
27 J.	5.58 - 19.57			Santa Ángela de Merici
28 V.	5.59 - 19.56			Santa Teresa de Aquino
29 S.	6.00 - 19.55			
30 D.	6.01 - 19.54			4º del año
31 L.	6.03 - 19.54			San Juan Bautista

FEBRERO

2do. MES - 29 DIAS

GRITO DE ASENCIO

26 DE FEBRERO DE 1811

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sol.	Pto.		
1 M.	6.04 - 19.53			
2 M.	6.05 - 19.53			Presentación del Señor
3 J.	6.06 - 19.52			San Blas
4 V.	6.07 - 19.51			
5 S.	6.08 - 19.50			Santa Agueda
6 D.	6.09 - 19.49			59 del año
7 L.	6.10 - 19.48		3	
8 M.	6.11 - 19.47			San Gerónimo Emiliano
9 M.	6.12 - 19.46			
10 J.	6.13 - 19.45			Santa Escolástica
11 V.	6.14 - 19.44			Nuestra Señora de Lourdes
12 S.	6.15 - 19.43			
13 D.	6.16 - 19.42		CARNAVAL	59 del año
14 L.	6.17 - 19.41		CARNAVAL 5	San Cirilo y San Metodio
15 M.	6.18 - 19.40		CARNAVAL	
16 M.	6.19 - 19.39			De Cenizas (Ayuno y abstinencia)
17 J.	6.20 - 19.38			
18 V.	6.21 - 19.37			Abstinencia
19 S.	6.22 - 19.36			
20 D.	6.23 - 19.35			19 de Cuarema
21 L.	6.24 - 19.33		6	San Pedro Damiano
22 M.	6.25 - 19.32			Cátedra del Apóstol San Pedro
23 M.	6.26 - 19.31			San Policarpo
24 J.	6.26 - 19.30			San Matías, Apóstol
25 V.	6.27 - 19.29			Abstinencia
26 S.	6.28 - 19.28			
27 S.	6.29 - 19.26			29 de Cuarema
28 L.	6.30 - 19.25			
29 M.	6.31 - 19.24		7	



MARZO

3er. MES - 31 DÍAS

BANDERA DE ARREBAS

(Emblema de la Bandera de Arrebas en Montevideo)

28 DE MARZO DE 1913

FECHAS	SOL		FESTIVOS	SANTORAL
	Sal.	Pla.		
1 M.	6.31 - 19.22			
2 J.	6.32 - 19.21			
3 V.	6.33 - 19.20			Abstinencia
4 S.	6.34 - 19.18			San Casimiro
5 D.	6.35 - 19.17			31 de Cuarenta
6 L.	6.36 - 19.16			
7 M.	6.37 - 19.14			Santa Perpetua y Santa Felicidad
8 M.	6.38 - 19.13		☾	
9 J.	6.39 - 19.12			
10 V.	6.40 - 19.10			Abstinencia
11 S.	6.41 - 19.09			
12 D.	6.42 - 19.08			40 de Cuarenta
13 L.	6.42 - 19.06			
14 M.	6.43 - 19.05			
15 M.	6.44 - 19.04		☉	
16 J.	6.45 - 19.02			
17 V.	6.46 - 19.00			
18 S.	6.47 - 18.59			San José, Esposo de la Virgen María
19 D.	6.47 - 18.57			50 de Cuarenta
20 L.	6.48 - 18.56			
21 M.	6.49 - 18.55		☾	
22 M.	6.50 - 18.53			
23 J.	6.51 - 18.52			
24 V.	6.52 - 18.51			Abstinencia
25 S.	6.52 - 18.49			Anunciación del Señor
26 D.	6.53 - 18.48		☀	En Ramos en la Pasión del Señor
27 L.	6.54 - 18.47			SANTO
28 M.	6.54 - 18.45			SANTO
29 M.	6.55 - 18.44		☀	SANTO
30 J.	6.56 - 18.43			SANTO. La Cena del Señor
31 V.	6.57 - 18.41			SANTO. La Pasión y Muerte del Señor

ABRIL

4+ MESES - 30 DIAS

DESEMBAÑO DE LOS "22" EN LA ALBATADA
19 DE ABRIL DE 1939

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sol.	Pos.		
1 S.	6.58 - 18.40		TURISMO	SANTO
2 D.	6.59 - 18.39			PASCOA, Resurrección del Señor
3 L.	6.59 - 18.37			
4 M.	7.00 - 18.36			
5 M.	7.01 - 18.36			
6 J.	7.01 - 18.35		☾	
7 V.	7.02 - 18.31			
8 S.	7.03 - 18.30			
9 D.	7.04 - 18.26			2ª de Pascua
10 L.	7.05 - 18.27			
11 M.	7.06 - 18.26			San Estanislao
12 M.	7.06 - 18.24			
13 J.	7.07 - 18.23		☉	San Martín I, Papa
14 V.	7.08 - 18.22			
15 S.	7.08 - 18.21			
16 D.	7.09 - 18.20			3ª de Pascua
17 L.	7.10 - 18.19			
18 M.	7.11 - 18.17			
19 M.	7.12 - 18.16		DESEMBAÑO DE LOS "22"	
20 J.	7.13 - 18.15		☾	
21 V.	7.13 - 18.13			San Rosendo
22 S.	7.14 - 18.12			
23 D.	7.15 - 18.11			4ª de Pascua
24 L.	7.16 - 18.10			San Fidel de Siquiriqui
25 M.	7.17 - 18.09			San Marcos, Evangelista
26 M.	7.18 - 18.08			
27 J.	7.18 - 18.06			
28 V.	7.19 - 18.05		☉	San Pedro Clarel
29 S.	7.20 - 18.04			Santa Catalina de Siena
30 D.	7.20 - 18.03			5ª de Pascua

M A Y O

5.º MES - 31 DÍAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS

(Puede cambiarse la fecha a Valiente (antes))

18 LA MAYO DE 81

FECHAS	SOL		PERIADOS	SANTORAL
	Sol.	Pto		
1 L	7 21 - 18 02		DIA DE LOS TRABAJADORES	San José Obrero
2 M	7 22 - 18 01			San Andrés
3 M	7 23 - 18 00			San Felipe y Santiago Apóstoles
4 J	7 24 - 17 59			
5 V	7 25 - 17 58			
6 S	7 25 - 17 58		D	
7 D	7 26 - 17 56			San Juan Bautista
8 L	7 27 - 17 55			
9 M	7 27 - 17 55			
10 J	7 28 - 17 54			
11 V	7 29 - 17 53			
12 S	7 30 - 17 52			San Pancracio San Gerardo + San Aguilón
13 S	7 31 - 17 51			
14 D	7 32 - 17 50			Ascension de Jesús
15 L	7 32 - 17 50			
16 M	7 33 - 17 49			
17 M	7 34 - 17 48			
18 J	7 34 - 17 48		BATALLA DE LAS PIEDRAS	San Juan Pablo
19 V	7 35 - 17 47			
20 S	7 36 - 17 46			San Bernardino de Cana
21 D	7 36 - 17 46			San Juan
22 L	7 37 - 17 45			
23 M	7 38 - 17 45			
24 M	7 39 - 17 44			
25 J	7 40 - 17 44			San Basilio
26 V	7 41 - 17 44			San Felipe Neri
27 S	7 4 - 17 43			San Antonio de Padua
28 D	7 42 - 17 43			
29 L	7 42 - 17 42			
30 M	7 43 - 17 42			
31 V	7 43 - 17 41			San Juan de los Rios

JUNIO

6.º MES 30 DÍAS

NACIMIENTO DE ARTIGAS

1.º día del mes

19 DE JUNIO DE 1784

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sol	Pro		
1 J	7.44	17.41		San Justina
2 V	7.44	17.41		San Marcialino y San Pedro
3 S	7.45	17.41		San Carlos, Juana y compañeros mártires
4 D	7.46	17.41		San José, San José y San José de Urte
5 M	7.46	17.40		San Bonifacio
6 M	7.47	17.40		San Marcelo
7 M	7.47	17.40		
8 J	7.48	17.40		
9 V	7.48	17.40		San José, San José de Urte
10 S	7.49	17.40		San José, San José de Urte
11 D	7.49	17.40		San José, San José de Urte
12 L	7.50	17.40		San José, San José de Urte
13 M	7.50	17.40		San José, San José de Urte
14 M	7.51	17.40		San José, San José de Urte
15 J	7.51	17.40		San José, San José de Urte
16 V	7.51	17.40		San José, San José de Urte
17 S	7.52	17.40		San José, San José de Urte
18 D	7.52	17.40		San José, San José de Urte
19 L	7.53	17.40	NACIMIENTO DE ARTIGAS	San José, San José de Urte
20 M	7.53	17.41		San José, San José de Urte
21 M	7.53	17.41		San José, San José de Urte
22 J	7.53	17.41		San José, San José de Urte
23 V	7.53	17.41		San José, San José de Urte
24 S	7.53	17.41		San José, San José de Urte
25 D	7.53	17.41		San José, San José de Urte
26 L	7.53	17.42		San José, San José de Urte
27 M	7.53	17.42		San José, San José de Urte
28 M	7.53	17.43		San José, San José de Urte
29 J	7.54	17.43		San José, San José de Urte
30 V	7.54	17.44		San José, San José de Urte

8.º MES - 31 DIAS

SECCION DE LA ORO PENINSULAR

América de la Florida

25 DE AGOSTO DE 1873

FECHAS	SOL		PERADOS	SANTORAL
	Sol.	Pro		
1 M	7 40	18 03		San Alfonso N.º de Leporio
2 M	7 39	18 04		
3 J	7 38	18 05		
4 V	7 37	18 05		San Juan N.º Yusepe
5 S	7 36	18 06		Dedicación de la Basílica de Santa Maria
	7 35	18 07		Transfiguración del Señor
1	7 34	18 08		San P.º
8 M	7 33	18 09		Santa Dominga de Guzmán
9 M	7 32	18 10		
10 J	7 31	18 11		Fuente de la Salud
11 V	7 30	18 11		San P.º de la Cruz
12 S	7 29	18 12		
	7 28	18 12		
14	7 27	18 13		
15 M	7 26	18 14		Asunción de la Santa Virgen Maria
16 M	7 24	18 14		San Esteban de Magria
17 J	7 23	18 15		
18 V	7 22	18 16		
19 S	7 21	18 17		San P.º de la Cruz
	7 20	18 17		San P.º de la Cruz
21	7 19	18 18		San P.º de la Cruz
22 M	7 17	18 19		San P.º de la Cruz
23 M	7 16	18 20		San P.º de la Cruz
24 J	7 15	18 21		San Bartolomé Apóstol
25 V	7 13	18 21		San P.º de la Cruz
26 S	7 12	18 22		
27 S	7 11	18 23		San P.º de la Cruz
28 L	7 09	18 23		San P.º de la Cruz
29 M	7 08	18 24		San P.º de la Cruz
30 M	7 07	18 25		San P.º de la Cruz
31 J	7 05	18 25		San P.º de la Cruz

SEPTIEMBRE

9 • MES • 30 DÍAS

CABILDO ABRIL O

21 DE 34 MEMBROS DE 80%

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sol	Pla		
1 V	7 04	18 26		
2 S	7 03	18 27		
3 D	7 01	18 27		22º de año
4 L	7 00	18 28		
5 M	6 59	18 29		
6 M	6 57	18 30		
7 J	6 56	18 31		
8 S	6 55	18 32		Quincecento de la Santa Virgen
9 S	6 54	18 32		
10 D	6 52	18 33		23º del año
11 L	6 50	18 34		
12 M	6 49	18 34		
13 M	6 47	18 35		San Juan Evangelista
14 J	6 46	18 36		Exaltación de la Santa Cruz
15 V	6 44	18 36		Nuestra Señora de los Dolores
16 S	6 44	18 37		San Corazón y San Expósito
17 D	6 42	18 38		14º del año
18 L	6 40	18 38		
19 M	6 39	18 39		San Genaro
20 M	6 37	18 40		
21 J	6 36	18 40		San Mateo Apóstol y Evangelista
22 V	6 34	18 41		
23 S	6 33	18 42		
24 L	6 31	18 43		25º del año
25 J	6 30	18 44		
26 M	6 29	18 45		San Cosme y San Damián
27 M	6 27	18 45		San Vicente de Paul
28 J	6 26	18 46		San Wenceslao
29 V	6 25	18 47		Santos Arcángel, Miguel, Rafael y Gabriel
30 S	6 23	18 47		San Gerardo

OCTUBRE

10º MES - 31 DIAS

BATALLA DE SARANDI

12 DE OCTUBRE DE 1853

FELINAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	So	Por		
1 D	6 22 - 18 48			26º de año
2 L	6 20 - 18 49			43º Aniversario
3 M	6 19 - 18 50			
4 M	6 17 - 18 51			San Francisco de Asís
5 J	6 16 - 18 52			
6 V	6 14 - 18 53			San Bruno
7 S	6 13 - 18 53			Quinta Sesión del Rosario
8 D	6 12 - 18 54			44º de año
9 L	6 10 - 18 55			San Quirico y Santa Cultrario
10 M	6 09 - 18 56			
11 M	6 08 - 18 57			
12 J	6 06 - 18 57			
13 V	6 05 - 18 58			
14 S	6 04 - 18 59			San Carlos y Pío
15 D	6 02 - 19 00			25º de año
16 L	6 01 - 19 01			Santa Margarita María Alacoque
17 M	6 00 - 19 02			San Esteban y Ana
18 M	5 58 - 19 02			San Juan Evangelista
19 J	5 57 - 19 03			San Juan de Dios y San Pablo
20 V	5 56 - 19 04			
21 S	5 55 - 19 05			San Juan de los Rios y San Mateo
22 D	5 54 - 19 06			San Juan de los Rios
23 L	5 53 - 19 07			San Juan de los Rios
24 M	5 51 - 19 07			San Antonio
25 M	5 50 - 19 08			
26 J	5 49 - 19 09			
27 V	5 48 - 19 10			
28 S	5 47 - 19 11			San Juan de los Rios y San Mateo
29 D	5 46 - 19 12			San Juan de los Rios
30 L	5 45 - 19 13			
31 M	5 44 - 19 14			

NOVIEMBRE

31 • MES • 30 DIAS

DIA DEL CARIÓ TIPO EN LAS LABORES CIVILES

FECHAS	SOL		FESTIVOS	SANTOS
	H.	M.		
1	5 43	10 15		Fiesta de la Virgen de la Concepción
	5 42	10 16		Commemoración de la Virgen
	5 41	10 17		San Juan el Evangelista
4	5 40	10 18		San Juan el Evangelista
	5 39	10 19		San Juan el Evangelista
7	5 38	10 20		
10	5 37	10 21		
13	5 36	10 22		
16	5 35	10 23		Ordinación de la Basílica de León
	5 34	10 24		San León Magno, Papa
	5 34	10 25		San Martín de Tours
	5 33	10 26		San Martín de Tours
	5 35	10 27		San Martín de Tours
4	5 32	10 28		
7	5 31	10 29		San Martín de Tours
	5 30	10 30		San Martín de Tours
10	5 30	10 31		San Martín de Tours
13	5 29	10 32		San Martín de Tours
	5 28	10 33		San Martín de Tours
	5 28	10 34		San Martín de Tours
	5 28	10 35		San Martín de Tours
17	5 27	10 36		San Martín de Tours
	5 27	10 37		San Martín de Tours
20	5 26	10 38		San Martín de Tours
	5 26	10 39		San Martín de Tours
	5 26	10 40		San Martín de Tours
	5 25	10 41		San Martín de Tours
	5 25	10 42		San Martín de Tours
24	5 25	10 43		San Martín de Tours

DICIEMBRE

12° MES - 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO

(Banco N. de Lucha)

24 DE DICIEMBRE DE 1930

FECHAS	HORAS		FESTIVIDADES	SANTORAL
	Sec	Pto		
	5 25	19 44		
	5 24	19 45		
	5 24	19 46		
4 4	5 24	19 47		
4 4	5 24	19 48		
4 4	5 24	19 49		San Nicolas
4 4	5 24	19 50		San Ambrosio
	5 24	19 50		
	5 24	19 51		
	5 24	19 52		
	5 25	19 52		2° de Adviento
	5 25	19 53		
	5 25	19 53		Nuestra Señora de Guadalupe
4 4	5 25	19 54		Santa Lucia
4 4	5 25	19 54		
5 5	5 25	19 55		
	5 25	19 56		
	5 26	19 56		
6 6	5 28	19 57		
	5 27	19 58		
	5 27	19 58		
	5 28	19 59		
	5 28	19 59		
6 6	5 29	20 00		San Juan y Pablo
	5 29	20 00		
	5 30	20 00		
6 6	5 30	20 01		
	5 31	20 01		
	5 32	20 01		
	5 32	20 02		
6 6	5 33	20 02		
31 D	5 34	20 02		

AÑO 1973

ENERO		FEBRERO		MARZO	
D	7 14 21 28	D	4 11 18 25	D	4 11 18 25
L	1 8 15 22 29 *	L	5 12 19 26 *	L	5 12 19 26 *
M	2 9 16 23 30 *	M	6 13 20 27 *	M	6 13 20 27 *
M	3 10 17 24 31 *	M	7 14 21 28 *	M	7 14 21 28 *
J	4 11 18 25 * *	J	1 8 15 22 * *	J	1 8 15 22 29 *
V	5 12 19 26 * *	V	2 9 16 23 * *	V	2 9 16 23 30 *
S	6 13 20 27 * *	S	3 10 17 24 * *	S	3 13 17 24 31 *
ABRIL		MAYO		JUNIO	
D	1 8 15 22 29	D	6 13 20 27	D	3 10 17 24
L	2 9 16 23 30 *	L	7 14 21 28 *	L	4 11 18 25 *
M	3 10 17 24 * *	M	1 8 15 22 29 *	M	5 12 19 26 *
M	4 11 18 25 * *	M	2 9 16 23 30 *	M	6 13 20 27 *
J	5 12 19 26 * *	J	3 10 17 24 31 *	J	7 14 21 28 *
V	6 13 20 27 * *	V	4 11 18 25 * *	V	1 8 15 22 29 *
S	7 14 21 28 * *	S	5 12 19 26 * *	S	2 9 16 23 30 *
JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE	
D	1 8 15 22 29	D	5 12 19 26	D	2 9 16 23 30
L	2 9 16 23 30 *	L	6 13 20 27 *	L	3 10 17 24 *
M	3 10 17 24 31 *	M	7 14 21 28 *	M	4 11 18 25 *
M	4 11 18 25 * *	M	8 15 22 29 *	M	5 12 19 26 *
J	5 12 19 26 * *	J	2 9 16 23 30 *	J	6 13 20 27 *
V	6 13 20 27 * *	V	3 10 17 24 31 *	V	7 14 21 28 *
S	7 14 21 28 * *	S	4 11 18 25 * *	S	1 8 15 22 29 *
OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
D	7 14 21 28	D	4 11 18 25	D	2 9 16 23 30
L	1 8 15 22 29 *	L	5 12 19 26 *	L	3 10 17 24 *
M	2 9 16 23 30 *	M	6 13 20 27 *	M	4 11 18 25 *
M	3 10 17 24 31 *	M	7 14 21 28 *	M	5 12 19 26 *
J	4 11 18 25 * *	J	1 8 15 22 29 *	J	6 13 20 27 *
V	5 12 19 26 * *	V	2 9 16 23 30 *	V	7 14 21 28 *
S	6 13 20 27 * *	S	3 10 17 24 * *	S	1 8 15 22 29 *

Calendario Agropecuario y de Jardinería

AGRICULTURA

ENERO

Cereales. Termina la siembra del trigo en zonas frías y en las que las heladas no han llegado. Continúa la siembra de cebada y avena en las zonas templadas.

Leguminosas. Las siembras de haba y garbanzo empiezan a florecer. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes. En las zonas templadas se siembra de nuevo el maíz y el sorgo. En las zonas frías se siembra de nuevo el trigo y la cebada.

Industriales. Continúa la siembra de algodón en las zonas templadas. Apuntan los algodones en las zonas frías. Se siembran de nuevo los cultivos de algodón en las zonas templadas.

FEBRERO

Cereales. Continúa la siembra de trigo en las zonas frías. Continúa la siembra de cebada y avena en las zonas templadas. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Leguminosas. Continúa la siembra de haba y garbanzo. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Industriales. Continúa la siembra de algodón en las zonas templadas. Apuntan los algodones en las zonas frías. Se siembran de nuevo los cultivos de algodón en las zonas templadas.

MARZO

Cereales. Continúa la siembra de trigo en las zonas frías. Continúa la siembra de cebada y avena en las zonas templadas. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Leguminosas. Continúa la siembra de haba y garbanzo. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Industriales. Continúa la siembra de algodón en las zonas templadas. Apuntan los algodones en las zonas frías. Se siembran de nuevo los cultivos de algodón en las zonas templadas.

ABRIL

Cereales. Continúa la siembra de trigo en las zonas frías. Continúa la siembra de cebada y avena en las zonas templadas. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Leguminosas. Continúa la siembra de haba y garbanzo. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Industriales. Continúa la siembra de algodón en las zonas templadas. Apuntan los algodones en las zonas frías. Se siembran de nuevo los cultivos de algodón en las zonas templadas.

MAYO

Cereales. Continúa la siembra de trigo en las zonas frías. Continúa la siembra de cebada y avena en las zonas templadas. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Leguminosas. Continúa la siembra de haba y garbanzo. Se siembran de nuevo los frijoles y los chícharos. Continúa la siembra de lentejas y guisantes.

Industriales. Continúa la siembra de algodón en las zonas templadas. Apuntan los algodones en las zonas frías. Se siembran de nuevo los cultivos de algodón en las zonas templadas.

JUNIO

de la tierra para la semilla de arroz.

y en la segunda quincena al sur (90 hgs. Ho).

JULIO

Cosecha — Continuar la siega del trigo.

de arato, y en la tercera quincena a la siembra de arroz.

AGOSTO

na barba y a la siembra de arroz. En la segunda quincena a la siembra de arroz.

En la primera quincena a la siembra de arroz. En la segunda quincena a la siembra de arroz.

SETIEMBRE

En el primer caso, debe sembrarse previamente el terreno con agua hasta una altura de 10 cms.

de primavera de la alfalfa.

En la segunda quincena a la siembra de arroz. En la tercera quincena a la siembra de arroz.

OCTUBRE

En la primera quincena a la siembra de arroz. En la segunda quincena a la siembra de arroz.

momento de la siembra.

En la segunda quincena a la siembra de arroz. En la tercera quincena a la siembra de arroz.

En la primera quincena a la siembra de arroz. En la segunda quincena a la siembra de arroz.

NOVIEMBRE

— **Se inicia la siembra de Sudan-graso**

ma. Cargos

DICIEMBRE

— **Termina la siembra de Sudan-graso.**

los raleos de algodón. Continuar las carpitas

GANADERA

ENERO

— **En algunas de gortapata, bañar en las horas de frío.**

por oxos

de trabajo.

FEBRERO

— **Trabajos del mes anterior**

MARZO

o primavera

Ovejas. Echar venenos por la parrica de primavera. Echar mover las ovejas próximas a dar cria (partición de crías) y cutarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y dotar patros.

Sanos. Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y constituirlos porceros para protegerlos de las enfermedades del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar de 100 kg para fin de este mes.

ABRIL

Bovinos. Debe terminarse de marcar y señalar los terrenos. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los buques.

Ovinos. Fin del periodo de partición de crías. Deben ser recortados los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan machos patros, levantar las caídas, etc.

Equinos. Mes indicado para marcar y castrar, saliendo los potros en potreros empastados para dotarlos y posibles de infectar, especialmente tetanos. Suministramos realizar la cerdecado general de las manadas.

Sanos. Empezar a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remisiones al mercado. Racionar los rebones a fines de este mes.

MAYO

Bovinos. Apartar y vender los animales guados. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para insertar. Pastorear los avenales con novillos de avernada y los ganados flacos para recuperarlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. Mover a los capones de las distancias. Termina la partición de crías. Señalar castrar y cutar a los a la corderada. Cuidar la sombra y a manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. Continuar el amansar de los potros, empujando en potreros empastados.

Sanos. Seguir con la vigilancia y cuidado de los hijos y madres. A fin de mes empezar el desvete de los rebaños, cuidando a los rebaños. Echar los padrillos al servicio.

JUNIO

Bovinos. Recorrer los potreros vigilando a marcha de engorde en los novillos de avernada evitando moverlos. Parar todos quince días eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peloteo).

Ovinos. Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Sanos. Vender los rebones contra el coque. Racionar como suplemento con 150 grs. de estrechillo por cabeza. Mover los padrillos.

JULIO

Bovinos. Empezar la partición, desviándose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar como el mes anterior.

Ovinos. Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas próximas.

Equinos. Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Sanos. Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los rebones y reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.

AGOSTO

Bovinos. Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se purga naturalmente, siendo necesario toxicarlo efectuando el "peloteo" 2 veces por semana. Parar la partición de crías, del endoso vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

AGOSTO

The following is a summary of the results of the study. The results show that the use of the proposed system significantly improved the accuracy of the classification results. The accuracy of the classification results was improved by 10% compared to the baseline system. The results also show that the proposed system was able to handle the large amount of data efficiently. The system was able to process the data in a short time, which is a significant improvement over the baseline system. The results also show that the proposed system was able to handle the complex data structure. The system was able to process the data in a short time, which is a significant improvement over the baseline system.

en las labores del día presente.

SETTEMBRE

Prüfungsausschuss der Universität zu Köln
Vorsitz: Prof. Dr. Grottel

están desperdiciado el que antes

OCTUBRE

cuando los injertos

NOVIEMBRE

cultura - Promovendo los tratamientos

DICIEMBRE

1. The first step is to identify the problem. In this case, the problem is that the company is not meeting its sales targets. The second step is to analyze the data. The third step is to develop a plan. The fourth step is to implement the plan. The fifth step is to evaluate the results.

HORTICULTURA

ENERO

[illegible]

FERRERO

1. Die folgenden Aussagen sind wahr oder falsch? Begründen Sie Ihre Antwort!

Intake la coache de para sembradas en monasterio

MARZO

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

ABRIL

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

MAYO

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

JUNIO

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

JULIO

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

AGOSTO

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

SEPTIEMBRE

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

OCTUBRE

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

NOVIEMBRE

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

DICIEMBRE

Se ve a la gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas. Hay mucha gente en las aves y en las plantas.

AV CULTURA

ENERO

Manaque y el comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunieron para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

FEBRERO

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

MARZO

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

ABRIL

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

MAYO

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

JUNIO

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

JULIO

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

AGOSTO

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

SEPTIEMBRE

El comité organizador de la feria de la cultura de Bogotá se reunió para discutir los aspectos organizativos de la feria de la cultura de Bogotá.

OCTUBRE

NOVIEMBRE

En este mes se da la cosecha del algodón al mercado.

DICIEMBRE

CUNICULTURA

ENERO

FEBRERO

MARZO

ABRIL

MAYO

Se pueden mantener los machos hasta 5 o 6 años, y 1

JUNIO

JULIO

Figura 1. Distribución del tiempo de vida.

AGOSTO

SETIEMBRE

OCTUBRE

NOVIEMBRE

DICIEMBRE

APCULTURA

ENERO

FEBRERO

MARZO

ABRIL

MAYO

Imprimir una vez al mes todas las columnas en día (completo o parcial, para el caso de las cuentas).

JUNIO

La agricultura inspectora se dedicará a los trabajos de campo y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

JULIO

Se dedicará a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

AGOSTO

Se dedicará a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

SEPTIEMBRE

Inspección de los campos y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

OCTUBRE

Inspección semanalmente los campos. Desempeñar las labores de campo y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

NOVIEMBRE

A partir de las puestas de las semillas se dedicará a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

DICIEMBRE

Iguales trabajos que el mes anterior.

AÑO NUEVO

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer.

ENERO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Se dedicará a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

Se dedicará a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

Se dedicará a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales y a la recolección de datos para el estudio de los problemas generales.

$$\begin{aligned} S &= \sum_{j=0}^n g_j(x) f_j(p) = p^n g_n(x) + \dots + g_0(x) \\ C &= \sum_{j=0}^n c_j x^j = p^n c_n + \dots + c_0 \end{aligned}$$
[illegible]

... ..
... ..

[illegible]

$r = 1$ 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1

contando de no lavar en absoluto otras plantas

[illegible][illegible]
$$v \in \mathbb{R}^n \text{ is a } P_{\text{opt}} \text{ for } \mathcal{P}_2, \quad \hat{v}_{\text{opt}} = \hat{v}_{\text{opt}}(c, b, \gamma) / \alpha_{\text{opt}}$$

FEBBRE 20

[illegible]
$$\begin{aligned} \text{r. d. } x &\rightarrow z(x) = f(x) - g(x) \\ \text{d. f. } r &= u + v \quad \text{with } u, v \in \mathbb{R}^n \end{aligned}$$
[illegible]

The following are the names of the persons who have been appointed as members of the Board of Directors of the Corporation since the last meeting of the Board of Directors held on December 15, 1987:

For use as a worksheet for the March 1964 meeting of the Board of Directors.

[illegible][illegible]

E 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 10

$$\begin{aligned} & \text{A} \quad \text{B} \quad \text{C} \quad \text{D} \quad \text{E} \quad \text{F} \quad \text{G} \quad \text{H} \quad \text{I} \quad \text{J} \quad \text{K} \quad \text{L} \quad \text{M} \quad \text{N} \quad \text{O} \quad \text{P} \quad \text{Q} \quad \text{R} \quad \text{S} \quad \text{T} \quad \text{U} \quad \text{V} \quad \text{W} \quad \text{X} \quad \text{Y} \quad \text{Z} \quad \text{AA} \\ & 1 \quad 2 \quad 3 \quad 4 \quad 5 \quad 6 \quad 7 \quad 8 \quad 9 \quad 10 \quad 11 \quad 12 \quad 13 \quad 14 \quad 15 \quad 16 \quad 17 \quad 18 \quad 19 \quad 20 \quad 21 \quad 22 \quad 23 \quad 24 \quad 25 \quad 26 \quad 27 \quad 28 \quad 29 \quad 30 \end{aligned}$$
[illegible]
$$11. \quad (1) \quad r = d \sqrt{1 + \frac{1}{4} \left(\frac{v}{c} \right)^2} \approx d \left(1 + \frac{1}{8} \left(\frac{v}{c} \right)^2 \right) \quad r = d \left(1 + \frac{1}{8} \left(\frac{v}{c} \right)^2 \right) = d \left(1 + \frac{1}{8} \left(\frac{v}{c} \right)^2 \right) \quad \mu = r \frac{d}{d} = \frac{r}{d} \quad r = d \left(1 + \frac{1}{8} \left(\frac{v}{c} \right)^2 \right) \quad \mu = 1 + \frac{1}{8} \left(\frac{v}{c} \right)^2$$
$$f_{\alpha} = \frac{1}{n} \sum_{j=1}^n f_{\alpha}(x_j) = \frac{1}{n} \sum_{j=1}^n \left(\frac{1}{m} \sum_{k=1}^m f_{\alpha}(x_j, y_k) \right) = \frac{1}{nm} \sum_{j=1}^n \sum_{k=1}^m f_{\alpha}(x_j, y_k)$$

antes y en el caso de los árboles que quedan a cada uno.

3. eximibile de furnigaș = doboră foarte durabilă încă și astăzi.

[illegible]

se centrare con los productos indicados el mes anterior

$$\begin{aligned} & \text{Theorem 1. Let } M \text{ be a } (2n+1) \times (2n+1) \text{ matrix with entries } m_{ij} \text{ in } \mathbb{C} \text{ and } m_{ij} = m_{ji}^* \text{ for } i, j = 1, \dots, 2n+1. \text{ Then} \\ & \text{the following conditions are equivalent:} \end{aligned}$$

ALL INFORMATION CONTAINED HEREIN IS UNCLASSIFIED

$$\frac{d}{dt} \left(\frac{1}{2} m v^2 + \frac{1}{2} I \omega^2 \right) = \tau \cdot \omega$$

• 31

MAYO

de los y eliminación de tuyo.

mucho plano

que se elevan en julio y agosto.

de las superficies y hacienda finalmente

Superficie, Timpán, Walonia.

de, Linaria, Omeiguera y Pensamiento

JUNIO

de menor de 50 centímetros se debe vender la tierra arrojando alomo

señales señaladas en primavera se podrán separar

se sembradas en abril.

n. Mieldra. Cerbo Toxicos, Clusano. DNT y Desintoxicación

JULIO

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias fuertes

proximos almacigos, etc

tando con tierra de tierra la de hoja perenne tontileras, etc

general esta inferior a la del mes de octubre y noviembre

se abre

se realizan tratamientos como se indica en el mes siguiente

Bulbas, Anémone, Amarillo, Liliom y Malva

Linaria, Pensamiento y Salvia

AGOSTO

dispositivos más adelante

en otros casos

dechado por este fermentado

de hojas permanentes y al 6 % en las de hoja caduca

También se utiliza, Malathion, Parathion, Guthion

Talo de telas y Valeriana

SEPTIEMBRE

se va adquiriendo nueva
de la parte de la

siguiente 1 de diciembre a abril

enunciado que el abono no toque directamente al bulbo,

evitando abonos con reacción nitrogenada,

Luchas de hormigas como en el mes de febrero

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

OCTUBRE

insectos y hongos).

El cable telefónico que se vende también pronto para el
de 2 Kg de sulfato de cobre en 100 litros

el pasto amarillo

Babosas y caracoles con cebos

germinar justo las plantas como para las
como al 5 por mil

Bulbos: Gladiolo y Dalia

y Zinnia

NOVIEMBRE

Vendrán gran mucho la tierra

ado hecho al azar de las emigraciones, explotaciones y fanatismos. Hay asimismo una tolerancia-Rodó, pero como pensarla practicable en países "hijos de inquilinos", de encomendadores y siervos, milicos y mulatos, J- cobanos y ultramontanos, de divisas de civilizaciones y barbaries? Hay también un Rodó-maestro de la juventud, pero ¿el ideal de Rodó puede ser vivido por los jóvenes? Ojamos a Gonzalo Zaldivide "(.) desde temprano, se le sube y encarama toda esa chiquillería vocinglera y universitaria que ha ido repleando hasta la saciedad sus llamamientos al ideal". "¿Es pues cosa accesible al primer vuelo tan alta y purificada ecuanimidad? ¿Son cosas para niños ese ideal, esa elegancia, esa mesura?" Hay un Rodó-contemplativo, admirador del ocio de los griegos, y que como su "rey hospitalario" recibe silenciosos huéspedes interiores, pero ¿a qué preconizarlo en tierras donde solo reina la holgazanería? Hay un Rodó-americanista, pero de esta América a la que tributó sus mejores años: "Ni una línea para el indio hay en Ariel", le censura el cubano Medardo Vitier, y le aplaude en seguida el uruguayo Mario Benedetti. Hay un Rodó-artista, pero no para ser leído en pueblitos de retas. Hay un Rodó-moralista, pero carente de le eficaz o de medios para producirla. Hay un Rodó-ensayador, pero no original.

Es que cada uno se juzga a sí mismo al hablar de Rodó. ¿Cómo no habrán de encontrarlo inactual los políticos apurados? ¿y obsoleto, los fanáticos de la sociedad techibenda? ¿y afrancesado, los regionalistas? ¿y escéptico, los adscriptos a un credo religioso? ¿y blanda, los fanáticos? ¿y pasatista, los cazadores de novedades? ¿y frío, los artistas del insulto, del tono sin respeto y el grito?"

Ahí permanece, como corriendo todas las caminos, el hombre, justamente.

amigo de las perspectivas más variadas. Hasta de su misma vida, ¿cuántas veces se ha dicho y repetido que, de verdad, no la vivió jamás? "Reformar se es vivir" — escribe —, pero alguien, que miró uno a uno los pasos de su vida, modificó tal divisa de este modo: "Postergarse es vivir". Veamos entonces la historia que se ha escrito sobre la vida de Rodó, perteneciente a un crítico chileno que, felizmente, está mu-, por encima de la misma. "Lástima grande que no tuviera una seria enfermedad en su niñez, que no pasara hambre, que no sufriera una injusticia ni un desengaño amoroso, que no tuviera de mozo los con la policía". Basta leer a Roberto Ibañez y Emir Rodríguez Monegal para conocer cuántas penas sufrió Rodó en su vida."

Lo cierto es que esa vida, una vez terminada, aparece siendo más importante que las vidas "vividas": su "no poseer la vida" resalta a la postre, la mas cumplida manera de entenderlo y significarlo. Parece él haber pensado el momento de la "excitación" para juntarlo de inmediato al momento de la "renunciación". (Basta leer lo que ha escrito sobre lo que llamaba su "estado glauco").

Hay, desde Sócrates, personas así: mas sensibles al "sentido" y no al "impulso" que las cosas dan. Personas hechas hacia un solo centro: "lo que debe quedar". En realidad, el hombre es este ser extrañadísimo: él puede no vivir, para comunicar a los otros el enigma de vivir. Pensemos el hecho que los grandes solitarios han producido, en todas partes, solidarios.

No podemos homenajear a Rodó sin contemplarlo una y otra vez como un enigma (Prologo de Emilio Orbe a

El pensamiento vivo de Rodó"). No es nada difícil admirarlo. Lo que nos parece difícil es comprenderlo. Su mundo no es el de la realidad, ni el de la verdad, sino el mundo de lo posible.

En la aventura de esta vida y esta
 estuvieron, en primer término
 los dominicanos Max y Pe-
 Henriques Ureña, y el mexicano
 Reyes. Tenía éste 28 años.
 al enterarse de la muerte de
 Rodó, escribió: "Ignoro la guerra lite-
 aria, el escándalo editorial y la pro-
 anda de librerías. Resolví por la
 y era el más bueno". (O. Com-
 1956). Agruguémoslos, en esta
 serie, los nombres del peruano Ven-
 García Calderón, de su gran cri-
 ecuatoriano Gonzalo Zalduendo
 del español Leopoldo Alas (Clarín).
 Como supo Rodó mantener su can-
 en tanto fue atravesando amargu-
 erencias? ¿De dónde provenía su
 en quien era hijo de maes-
 escepticas? (Lo explicó él mismo
 una página llena de gran oleaje)
 ¿qué destino afianzó una moral que
 eximirse de recompensas? Y
 esto sin ser un héroe y sin ser un
 como asimismo no se le puede
 o quizá sí — llamar un visionario.
 Pero es el más supremo ejemplo
 en el mundo de "flexibilidad", la que
 sobre no sobre cosas de poca monta,
 en las encrucijadas más ardientes
 parece siempre rebasar su tema.
 Ve clarísimo en "La Novela Nue-
 Y esto hace que su pensamiento
 se en zonas adyacentes la política,
 geografía, culturas rectoras.
 nos a evitar o a seguir, psicología,
 tales o raras es. Su actitud no
 ser más valiente, pero por abrir
 puertas al mundo tiene un ad-
 se le hace presente en cada
 de ellas.

corona su ideal todo hecho de ra-
 puestas en cruz con un senti-
 — al que sabemos ciego desde
 más remota antigüedad helénica —
 de la esperanza. ¿Quién que no fue-

ra él, habría podido mantenerse por
 tanto tiempo encima de esta obra
 maestra de equilibrio? Mas que la pro-
 fundización, la capacidad más grande
 de Rodó es la de reunión. Su equilibrio
 nos parecería imposible, de no estar
 él allí, todo presente, para convencer-
 nos. Por eso debemos pensar una vir-
 tud, de la que él habla al referirse al
 genio — la virtud de desplegar una
 personalidad adventicia — decía —
 "que difiera de la común en la intensi-
 dad y en el brio, en la pureza y per-
 fección, en la naturaliza y sustancia
 de sus caracteres: la virtud de ser más,
 de ser mejor, de ser otro.

Entre hombres ilustres de América,
 los hay engendrados — en su mayo-
 ría — por su temperamento o natura-
 leza. Sarmiento: "Yo he vivido en
 extasis permanente del entusiasmo",
 dice en "Recuerdos de Provincia".
 También Martí: "Mi porvenir es como
 la luz del carbon blanco, que se quema
 él, para iluminar a su alrededor", es-
 cribe a su madre. Ni aquel impetu
 muscular, ni este fuego, nos ofrece la
 imagen de Rodó. No es un fruto de la
 naturaleza. Rodó es un fruto de la cul-
 tura. (Citando ejemplos máximos, G.
 Gundolf decía que Dante y Shakes-
 peare eran genios de la naturaleza, no
 así Goethe, que era un genio de la cul-
 tura). Acortando distancias y puestos
 en nuestro caso americano, la función
 de Rodó se corresponde con éste:
 "¿Qué puedes enseñarme?" — divisa de
 Goethe según André Gide — y con la
 hermosa definición que Hildegger de
 la misión educativa nos ha dado en es-
 tos términos: "Enseñar es enseñar a
 aprender".

1. A. Ardau. "Rodó. Biblioteca de Mar-
 cha. 1970. ordena 13 principios en
 el llamado "proceso" a Rodó.

2. R. J. Ibañez, "Rodó. Cuadernos de
 Marcha. 1967. R. R. Monégat Rodó (Obras
 Completas, Aguilar 1957).



RIMAS DE LUTECIA

EVOCACION DE PABLO M. GONZÁLEZ (PAUL MINELY)

por ARMANDO SERRANO VISCA

En cuando el mismo Montevideo de
aun era convulsado
por las pocas horas de oscuridad,
lo que se llamaba Roberto de las
terceras, comenzó a frecuentar los
recintos literarios de la misma ciudad
un joven poeta tan delgado que pare-
ría hecho de alambre y tan inquieto
de espíritu movido por una pluma vol-
adora, según dijera de él otro poeta.
"Quien lo afirmaba era nada menos
que Julio Herrera y Reissig, el Pont-

fice de La Torre de los Panoramas,
joven poeta alambrico y volador.
"Llamaba, en la vida civil Pablo M.
González y literariamente, se ha-
cía conocer como Paul Minely. De él es
un libro, *Mujeres Nacidas* (Montevideo
1904), que promovió un pequeño es-
cándalo — tormenta en un vaso de
agua — en aquel Montevideo de co-
mienzos de siglo que solía ser conmo-
vido por las actitudes escabiosas de
algunos jóvenes escritores que, ti-
biendo de Rubén Darío, procuraba
una renovación total de la literatura
hispanoamericana. El libro — Pablo

González era ya, desde su II
 una provocación. Y no menos
 ya era su carátula, dibujada
 su mismo autor, y en la cual se
 taba a una mujer delgada has-
 esquático, sumida bajo un gran
 abrigo muy novecentista y enfun-
 da en un vestido de arrastrante cola.
 totalmente cubiertos por
 mangas, aparecen cruzados
 en un boxon oscuro, cuya forma-
 ción dan al conjunto una colo-
 ración fuertemente pornográfica. El ti-
 tulo del libro y su presentación — in-
 cluyendo el formato, casi cuadrado, inusual
 época — fueron un desafío al
 corriente. No menos lo fue el
 modo, que se sintió como una
 a las buenas costumbres y
 a los buenos sentimientos. Tanto
 determinó la ruptura del joven
 — tenía entonces 21 años — con
 rvia. Una lectura actual de *Mu-
 jeres flacas* permite comprobar qué
 a la con esas reacciones de sus
 de aquellos años. El libro es,
 edad bastante inocente. Pero
 yó una de las manifestaciones
 de modernismo en el Río de
 y tiene indudable interés des-
 pués de veinte años. Es un testimo-
 nio de la vida literaria del
 y en los comienzos del siglo XX.

II

se abre con una dedicatoria

DEDICATORIA

O HERRERA Y REISSIG

Para Ud que es mi Maestro
 Para ti que eres mi amigo
 Para Vos que sois mi POETA

41

la dedicatoria procura ser ya un
 o de originalidad, no menor inten-

ción de salir de lo vulgar, revela el pro-
 pósito titulado *Ironías y galanteos* en el
 que Paul Minely expone su poética. La
 única ironía a caza por el poeta para
 evidenciar cuál es la postura íntima
 del poeta. "Mi libro viene de París",
 afirma, dando expresión a la galofilia
 del autor, aunque no priva la de
 ya que era una galofilia muy genera-
 lizada. Esa galofilia se manifiesta a
 través de toda esa página introducto-
 ria, y del libro entero, desde luego.
 Las mujeres flacas, inspiradoras del li-
 bro "son todas de París", "de ese viejo
 seductor París de los exotismos y los
 refinamientos, de los espasmos y los
 rugidos de fiebre", de ese París donde
 el poeta ha vivido horas negras, de mi-
 serias de bohemio y horas rojas de es-
 cava de amante, según afirma, mas
 llevado por el vuelo de la imaginación
 que por el deseo de atenerse a la rea-
 lidad. Los máximos maestros del poeta
 son también franceses. Verlaine, Baudelaire,
 Rimbaud. Si esta galofilia es
 típicamente modernista, lo es igual-
 mente la figura que de sí mismo com-
 pone el poeta. Como poeta modernista
 o decadente le es imposible ser un
 hombre normal, y, en busca de la ex-
 centricidad, aparenta una digresión
 íntima afirmando que en su "cuerpo
 flaco" vivía un "espíritu enfermo".
 Dice, asimismo, haber imitado a sus
 maestros franceses: "— Para parecer-
 me a Verlaine he bebido ajeno. — Pa-
 ra parecerme a Charles Cros me he
 pintado la cara de negra. — Para pa-
 recerme a Corbiere he tratado de po-
 nerme tonto". En acuerdo con esta ex-
 centrica actitud íntima se halla el
 gusto del poeta por un tipo de cuadros
 también fuera de serie. Ellas son "no-
 tablemente finas, ojeras y espectrales
 fantasmales, exangües erotomaximales".
 Como es natural, todo remata en una
 especie de teoría estética muy curiosa
 que puede formularse en una sola cláusula.



MUJERES FLACAS

sula la literatura es veneno (o, más
precisamente, *poison*).

Después de esta introducción, que es una especie de profesión de fe vital y poética, vienen los poemas. El libro se

divide en cuatro partes. La primera, titulada *Irónico*, se abre con un retrato que el poeta hace de sí mismo en cuartetos endecasílabos (*Mi auto-retrato*), y se continúa con tres poemas más, la

La agrupa un conjunto de composiciones bajo el título *Galante*, la otra esta formada por una secuencia de sonetillos ligados temáticamente. El título *Amor macabrico* la cuarta está formada por un solo extenso poema. *Sylvia*, *Poema moderno*, Las composiciones reunidas en las dos primeras partes y de acuerdo con los títulos, a los cuales están agrupadas, son ligeras y juguetonas y en ellas cabrillea el ingenio saltarín. *Amor macabrico*, y va lo inausita también el título, busca el efecto de un cierto estado de alma mediante el tratamiento del tema amoroso, más precisamente, mediante la relación amorosa que el poeta hace a una muerta. *Sylvia* es un poema lírico-narrativo de tema erótico, en el cual la sensualidad se disuelve en la muerte. En los otros poemas y a pesar de que Pablo Miró González proclama a Julio Heredia y Reissig como su Maestro, no se nota en los poemas de este una variedad de imágenes. Busca, más bien, el efecto de ingenios dadas poéticas en un tipo de versos. Tal vez hay una cierta originalidad en los versos octosílabos. La mayor originalidad, en este aspecto, se registra en *Amor macabrico*, secuencia de sonetillos si se atiende a la estructura general (dos cuartetos y dos tercetos, versos octosílabos) pero con innovaciones en la disposición de las rimas, versos parados en el primer cuarteto y reiteración en el segundo de una palabra final de verso del primero (y más de una en otros versos).

Para dar una idea mas vivaz de lo que este libro es, conviene citar algunos versos de los poemas *Amor macabrico* y *Sylvia*.

1. *Autio affiche*
 En el mundo hay un amor
 que es el amor de la muerte
 y que es el amor de la vida
 y que es el amor de la vida
 y que es el amor de la vida

Verencia apretarme las piernas
 porque empiezo a sentirme loco y raro
 me asusto de mi sombra, me asusto.
 y he llegado a tener ideas fijas

Notar ahora el tono de uno de los sonetillos de *Amor macabrico*:

El poeta llama a la Muerte.

En amodo gata blanda
 a mi beso enfermo y hondo,
 enfebrecido estileto
 es mi lengua y te prometo

separarla al gran portazo
 de mi beso enfermo y hondo,
 ven amodo gata blanda
 a recibir mi estileto

Estás muerta a mi lado
 necesito mi saliva
 tu besar ardiente y fuerte

Y en Muerte a que te celebre
 sobre el hielo de la muerte
 podré resignar mi fiebre.

Unos tercetos, por fin, del poema *Sylvia*

Sylvia es una cara, una parvula
 por lo extravagante, exótica y fina
 y porque es divina, — Divina, divina.

Solo y aburrida vaga en un ensimado,
 cerca de su esclavo, cerca de su dueño,
 e inaschudiblemente le acomete el sueño

Y se duerme en brazos del gentil turista
 que era tan extraño, que era tan grama
 con un pelo harana de VERIAVIAVISTA

Sylvia se ha olvidado de cerrar su blusa
 y su percha duro y alto se levanta
 al beso del aire, que por cierto abusa

Estos fragmentos alcanzan para hacer intuir su entonación y su sentido. Conviene aquí recordar que el autor, ultimamente, renegó de su libro, y en su vez se sentía una cierta mortifica-

con en que se le hablara de el O del siguiente *El alma del rapsoda* (1905), que estaba algo mejor que *Mujeres flacas*, pero por el cual, y por estar situado en idéntica línea decadal, tampoco sentía mayor estimación. Y lamentaba que el recuerdo de su libro inicial hubiera impedido ver las mejores calidades de su obra posterior, especialmente sus crónicas periodísticas y su libro de poemas *Paisajes y marinas de Iberia* (1949). La explícita reacción del autor, no impide que *Mujeres flacas* sea un testimonio importante del clima literario del Uruguay en los comienzos del s. XX. Su postura vital y literaria es bien reveladora de las constancias de la poesía de la época, y de allí que, por representativo, *Mujeres flacas* perdure en el recuerdo. Es un testimonio. Lo mismo que la persona de Roberto de las Carreras, el libro de Paul Minely paradigmatisa ciertos aspectos del novecientos y tiene, diré así, el carácter de un mito menor. En cuanto a los poemas, hoy, a tantos años de publicados, es difícil percibir que hayan sido sentidos como escandalosos. Son más bien de una cierta ingenuidad. Y se les debe leer con una sonrisa en los labios. El autor tenía don para verbalizar y, además, innegable ingenio. La lectura de estos versos (si no se les pide lo que no tienen: poesía) es divertida. Son versos transitados por un espíritu amablemente juguetón e, incluso, el autor, como es evidente en *Auto-affiche*, se ironiza a sí mismo. Ese espíritu burlesco no desaparece del todo ni siquiera en *Amor macabro*, a pesar de su tema. En verdad, lo que atrae en *Mujeres flacas* es el zuma de época que contiene.

III

Cinco años después de la publicación de *Mujeres flacas*, Pablo Minelli, Gu-

zotex, a quien el espejismo de Paz, había llevado allí en los años 1902 y 1903, entro en la diplomacia. Y en calidad de diplomático inició un largo peregrinaje por Europa. Residió en diversas capitales: Madrid, Viena, Budapest, La Haya. Jubilado en 1930, vivió sus últimos años en Montevideo en pobreza y soledad. Recluido en un sub suelo de una casa de apartamentos de la calle Treinta y Tres, pobre, solitario y enfermo, el ex diplomático que había almorzado con el emperador Francisco José y gozado de la amistad de numerosas celebridades europeas, desde Sara Bernhardt y Raquel Miller hasta Pio Bañola, convivía solo con sus recuerdos. Unos pocos muebles desahucados, restos de glorias pasadas, una pared alborazada de retratos de celebridades que se los habían dedicado, carpetas con cartas de otras tantas celebridades constituían su ambiente. No había en él dolorida nostalgia por glorias pasadas ni resentimientos por el final que le daba la vida. Conservaba íntegro un decorado y conmovedor señorío, una insobornable finura de modales. Con serenidad y hasta con una no hiriente ironía aceptaba su declinación social y económica. Se refería con gusto a su vida pasada, pero sin alardear jactanciosos. No ponía en sus palabras ni siquiera ese jugo de nostalgia que suele haber en la rememoración de lo que fue y ya no es. No puede ser. Bebía su cóctail vespertino y paseaba solitario por las calles de la ciudad vieja, como buscando en ellas un reencuentro con su pasado. Leía y escribía. Y se ironizaba a sí mismo. "Todas las noches salgo a las calles como desafiando a la muerte" — manifestó alguna vez — "pero la muerte huye de mí: coqueles conmigo, sabiendo que no le temo sino que la desee."

EL COMETA

DE DON N. CARRASCO LO N. H. M. N. Z. 1849-1922

De cuatro de la mañana en adelante cuando se ve el cometa la verdad bien podía él presentarse a una hora más tarde de mi deber sacrificar de mi sueño para cortejar la vista del huésped celeste.

Orden de que me despertasen a y media y me acosté sin poder al pronto el sueño, como aunque está uno con el apoyo por alguna novedad.

Mezclar con los ojos cerrados veía entre los párpados la cometa, con su brillante y flamígera cola, tal cual había de verlo en la ma-

No sé cuanto tiempo duró mi insomnio, pero sí sé que al fin debí dormir, porque recuerdo que me sacaron de mi profundo sueño unos fuertes golpes dados a la puerta de mi cuarto y que me hicieron dar un respingo en mi cama.

Sabe Dios en lo que mi imaginación se entretenía mientras el cuerpo dormía, pero seguramente que no sonaba con el cometa, porque los golpes me alarmaron e incorporándome en la cama grité:

«¿Qué? ¿Qué hay? ¿Han empastado la imprenta? ¿Ha caído el gobierno? ¿Se ha sublevado algún bataillon?»

—No, señor — me contestó el asistente — le llamo por el cometa.

—«Ah! ¿es verdad? el cometa» dije.

para mí, e insensiblemente me deje
dejar de nuevo entre las cobijas, ti-
bas y amorosas, que parecían convi-
darme a continuar el sueño.

«Qué voy a hacer yo con ver el co-
mete?» me decía como queriendo con-
vencerme a mí mismo de la inutilidad
del madrugón. «Soy yo, acaso, astró-
nomo?» «Voy a aprender algo»

Bostecé hasta desarticularme las
mandíbulas, cerré los ojos, y entre ese
ser y no ser precursor del sueño, acabe
por decidirme. —«Para qué diablos
voy a incomodarme? Al fin y al cabo
un cometa no es más que una estrella
con cola y estrellas veo todas las no-
ches y cosas todos los días, y no vale
la pena... ¡aaaaah!»

«Tan! tan! ¡tan! voy a sonar a
mi puerta, y el siriente, que por más
señas es gallego, me gritó a través del
ojo de la cerradura

«Señorita! ¡El cometa!»

Maldita sea tu casta! —hube de
contestarlo incomodado ya, pero com-
prendiendo que lo único que iba a sa-
car en limpio era alterarme la sangre
sin conseguir continuar mi sueño de-
cidi hacer el sacrificio, sacrificio que
seguramente nunca me agradecerá bas-
tante el ma decido cometa

Me desesperé, me restregué los ojos,
eché hacia atrás las cobijas, por no
volver a caer en la tentación de abra-
zarme entre ellas, y me tiré de la
cama maldiciendo del gallego, del co-
mete y de mí impertinente curiosidad,
que tan mal momento me proporcio-
naba

Me caí en unas zapatillas, me puse so-
bre el camisón de dormir un abrigo
me encasqueté un sombrero y trope-
zando en los peldaños de la escalera
llegué a la azotea, punto estratégico
desde donde debía hacer mi observa-
ción astronómica

Eran aproximadamente las cuatro.
La luna, brillante todavía, estaba en
su ocaso, preparándose a zambullirse

en el mar así que el sol asomase su
cara chata por el oriente. Las estrellas
estaban en la ancha bóveda del cielo
semejando las reverberaciones del sol
sobre el cristal azulado de las aguas en
los días de calma.

La madrugada era templada y sere-
na. Al este una franja blanquea anun-
ciaba la proximidad de la aurora. El
cometa brillaba... por su ausencia.

En torno mío toda la ciudad dormía.
Los pocos ruidos que se oían brotaban
en medio del silencio general con la
misma auidex con que brota una luz
en medio de las tinieblas. No se escu-
chaba ese rumor confuso que parece
el alboroto de las grandes poblaciones
formado por mil ruidos distintos, con-
cetta indefinible de cerraduras, de
ruedas, de voces, de vendedores ambu-
lantes y de todo lo que forzosamente
hace bulla en el continuo trajín de una
ciudad en medio de la actividad de
diario trabajo.

A la madrugada todo está mudo. De
entre el silencio, surge de repente el
canto de un gallo, sonoro, alegre, y a
ese canto contesta otro, y otro, y otro
como dando a la naturaleza el apercibi-
do de la próxima llegada del rey que la
preside. Los gallos son los fautores
pregoneros de sol.

Apagado el eco de los cantos se oyó
el rumor lejano de un carro que se va-
la desgracia... Pronto desemboca por la esquina y
pasa arrastrando el andar lento de una
mula, que lleva a compás de los pasos
ibanicando sus largas orejas. El con-
ductor, sentado en el arranque de las
varas, activa el andar de la bestia ca-
tañeteando la lengua, y de vez en cuan-
do le golpea el lomo con las riendas
fijas gritándole al mismo tiempo con
voz cavernosa «¡Vamos, macho!» Y
el macho hacia las pezuñas en los in-
tersticios de las piedras, y lambalea
el carro, por cuya trasera asoman las

las crepas de color verdor en su de
las coliflores, y penden las hojas car
das y lacias de las cebollas que con
al Mercado.

Ya todo esto, 'nada de cometa' An
los fajas de nubes se claman sobre el
zonte, precisamente a la altura en
se ha de verse el fenómeno. Por dis
miro otra vez a la calle. Solo
hombre la puebla, que camina
do, haciendo zigzag de una
oira, con un largo bastón al
mano. Cada vez que se detiene se
la luz de un farol, cuyo ama
ento refleja languidecia temblorosa.
to de la presión que le da ese blanco
a con que brilla en las prunetas
de la noche

A lo lejos, se ve cruzar al trote un
de caballos conducidos del ca
que van al agua, y por otro
se ve llegar otra tropilla que vuel
del hano, con el pelo lustroso,
hitas las crines, la cola puntagu
o un pincel que va goteando y
y las narices humeantes

Con las eustro y media y sin em
el cometa no aparece. La luna
con su cara pálida sustrada de
centelillas, como postrada de
r puñado la noche en vela, las es
se borran gradualmente en el
como se borran en un espejo la
de empañadas del aliento; las
de oriente se festonean con pun
de un dorado pajizo, que poco a
va acentuándose, hasta que pa
por todas las gradaciones del
degeneran en flecos sonrosos
a su vez se tiñen con mas
o tinte hasta llegar al rojo
y todo lo que dormía bajo el
de uniforme de la noche, empieza
clar vistiendo los alegres colo
matiza la paleta abigarrada de
de los.

entre las brumas del río surgen
afilados mástiles de embarcaciones
o empieza a verdear, se pinar

de azul las aguas, agujerean e difuso
ambiente de la mañana las altas torres
de las iglesias, cuyas campanas llaman
a primera misa con toque desganado
que acusa la pereza del sacristán, me
dio dormido todavía, y renegando allí
en sus adentros contra las exigencias
de su oficio que le obligan a levantarse
con el alba

Ya está claro el día, aunque todavía
el sol no ha desbordado el horizonte
Todo empieza a revivir después de la
muerte ficticia en que la naturaleza
repara las fuerzas gastadas en la ma
ñana anterior. Los obreros, con la cha
queta al hombro y las herramientas de
su oficio en la mano, van a su trabajo
haciendo resonar en las aceras los he
rrados tacones de su calzado burdo.

Las beatas, rebuzadas en sus mantos,
se dirigen a la iglesia, encorvadas y
presurosas, mirando de reojo por vez
al descubren algo de que murmurar en
los conciliabulos. Los sirvientes salen
con la canasta al brazo a la compra
diaria, y los perros parias, sin dueño ni
hogar conocido, vagan por las calles
hasmeando en las basuras alguna pil
trata para aplacar el hambre que los
tiene consumidos y encienques

Conjuntamente con la naturaleza
despiertan todos los ruidos que dor
mían. En el puerto se oyen los si ba
tos de los vapores que llegan, y como
una bandada de aves de rapina que
acuden allí donde se divisa una presa,
se ve desprenderse del muelle toda
una flor de de ba. eneras que rodean
el vapor disputándose el transporte de
los que llegan. En tierra, el penacho
blanco de la locomotora va de un lado
al otro, acarreado los vagones que
poco después ha de arrastrar cargados
de pasajeros y mercaderías. Empezan
a rodar los carros, las puertas van poco
a poco abriéndose, las chimeneas de
van escapar las primeras bocanadas de
humo espeso, que remolineando se ele
van vertiginosamente y los gritos de los

vendedores ambulantes condenzan a turbar el sueño del último sueño en que todavía esta sumida la ciudad.

De pronto se dibuja una coxa dorada en la aparente confluencia del mar con el cielo, y por minutos va levantándose el sol, que al destacarse completamente sobre el horizonte, parece una inmensa naranja que boya sobre las aguas.

Un himno de triunfo acoge su salida. Las alegres diosas de los cuarteles traen el silencio con sus penetrantes notas y el ruido redoble de los cañones se prolonga hasta perderse en las lejanas hondonadas que repercuten el eco.

Los vidrios de los altos madores y los azulejos de las torres se colorean con todos los matices del iris, se oye el martilleo de los yunques, las empujaciones del puertoizan las velas, pero que el sol las aque de la humedad de la noche, las golondrinas empiezan a rugar el aire con sus puntiguadas alas, precipitándose como fle-

chas hasta rozar el empedrado y remontándose enseguida para posarse en la sobre sutiles alambres del telégrafo, las grandes bandadas de gaviotas llegan con su volar tardo y acompañado cerniéndose sobre la bahía en busca de una presa que arrancan de entre las aguas, en medio del clamoreo de las que no han conseguido saciar el hambre que las trae desde leguas y leguas.

“Y el cometa?” — pregunta el lector.

—“El cometa”. Ahí va, disparado por el ciel interminable de su perla bola, arrastrando su flamigera cola con una velocidad mayor que la de una bala impulsada por la pólvora sembrando a su paso el temor entre los ignorantes y la admiración entre los que contemplan extasiados las bellezas de la naturaleza y aguzando la oído de saber entre los que cultivan esa ciencia grandiosa que estudia los cuerpos que gravitan en los dilatados espacios interplanetarios.

Octubre de 1882

El artículo secreto que por espacio de una hora y de tres en una hora

un hombre nacido en cualquier
ugar y en cualquier tiempo aparece con un primer, la unidad de la
y segundo su importancia ante el mundo
FRANCISCO FERRANDEZ

Los clásicos que conducen a la fuente, al origen de nosotros

en el mundo, en el y de modo indefinido han vivido en el alto de cualquier
también como una granada verde y densa. “Ya” por las personas antes
que todo es un alma FRANCISCO FERRANDEZ



DON HENRY BURNETT

Genial Forestador de Maldonado

por JUAN CARLOS SABAT PÉREZ

Q ue de vehemencias han terminado con absoluta los tertulianos, se ha profundamente equivocado. La era antigua de quietismo ante un puñado para matar abuelos, cuando la locomoción no salía de la culebra y de los cascos. Vejez, dirán algunos. Curterías, podrán decir otros. La genialidad de reunir, para ideas, para interiorizarse de problemas de los otros, para desobedecer, en fin las muy oportunas

del intermedio. De ahí la tortura. De ahí, los famosos salones. Pero hoy, son tan múltiples las posibilidades de reunirse, la catarsis del cambio de ideas con el televisor y la posibilidad de intercambiar experiencias, que la tertulia pareciera redundante o innecesaria. Además, representa la lentitud en un mundo de velocidades supersónicas e interplanetarias.

Afortunadamente, la tertulia existe en Montevideo. Con un ritmo camboyante acalorado. Sin la cadencia de SALON de las clásicas MFS DAMPS.

Porque no tiene un lugar fijo, ni una figura prominente. Se fundó en 1964. Más exactamente la inicial reunión se realizó el 3 de mayo de ese año. Media docena de amigos de la genealogía y la heráldica constituyeron la asistencia. Poco a poco, fueron ampliando el número y las finanzas. Hasta se llegó a darle nombre a la entidad amistosa: GRUPO DE ESTUDIOS DEL PASADO URUGUAYO. Por suerte, hasta ahora nos hemos olvidado de estatutos, de personería jurídica, de presidente, secretario, tesorero, etc. Nos reunimos los últimos viernes de cada mes, alternándose los domicilios de los integrantes y la parte financiera de lo gastronómico. Hora de iniciación las 21. Hora de cese a veces hasta las 3 de la madrugada. Trabajo excepcional. Se han escuchado estudios de la más auténtica seriedad por los diversos especialistas de las mil y una investigaciones posibles. Llegó un momento en que lo de GRUPO le quedaba pequeño a la entidad. Y se convino en la denominación de CENTRO DE ESTUDIOS DEL PASADO URUGUAYO, con las siglas C.E.S.P.A.U. utilizadas por quien esto escribe en la prensa. Y se llegó a extraterritorialidad departamental, con tres ciclos en Punta del Este.

Mr LLOYD HIRST O B E

En la reunión que celebró el C.E.S.P.A.U. la noche del 18 de junio de 1971, en el domicilio del Sr José Joaquín Figueira, ocupó la posición de invitado de honor un inglés, al que la mayoría de los asistentes conocía solo de nombre y por sus publicaciones periodísticas. Se trata de un hombre alto, esbultado, al que es muy difícil atribuirle los ochenta y cuatro años que cuenta, dada su fortaleza y su vivacidad. Es el ser que supo cumplir con su deber es decir con el mensaje de Nelson antes de Trafalgar. England

expects that every man will do his duty. Cumplió en el mar y en tierra y lo fue haciendo en la región que invadiera Sir Home Popham, precisamente el creador del sistema de señales por banderas que usara la nave capitana del Nelson en la mencionada empresa.

Por el erudito dueño de casa, se supo la biografía de Lloyd Hirst. Difícil sería zafar para esta nota. Nació el 1º mayo en 1887 en Rotherham, Yorkshire, y sus antepasados fueron ingleses e irlandeses. Es católico. Hubo grandes marinos en la ascendencia. Además está emparentado con Lord Macaulay y Anthony Babington. El capitán de fragata Hirst cursó estudios en el Christ's Hospital, y, entre otras materias asimiló el griego y el latín, lo que le presto servicios ulteriormente. A los 17 años ingresó en la marina, realizó viajes por todo el mundo, fue nombrado interprete del Estado Mayor en America del Sur y arribó por primera vez a Montevideo en 1911 a bordo de "Glasgow". Intervino en importantes acciones durante la primera guerra mundial, y es el único sobreviviente de los 122 oficiales ingleses que actuaron en el combate de Coronel Lurg. Ocupó su lugar en las batallas de las Malvinas y de la isla Juan Fernandez. Estuvo hospitalizado en Montevideo. Luego fue jefe de sección del Depto de Intendencia del Almirantazgo y agregado naval en las tres Americas. Mas adelante, representante de la Cia Marconi en el Rio de la Plata, correspondal naval de "La Nacion" y "La Prensa", de B. Aires, autor de libros importantísimos sobre los combates en que intervino, uno de los cuales (1934) se constituyó en "Best Seller" de nuevo agregado naval auxiliar, durante la segunda guerra mundial, por todo lo

* Inglaterra espera que cada hombre cumpla con su deber

ha recibido muchas condecoraciones. Desde 1945 reside en el Uruguay permanentemente en Maldonado y actualmente, en Montevideo. Está trabajando un libro "Británicos en Maldonado", el cual ofreció primicias en la reciente reunión del C E S P A U.

HENRY BURNETT

Al referirse el Cap. Hirst a su colega Burnett, trajo a mi memoria un cuento de tiempo atrás había leído en la obra de un admirable viejo, D. Carlos Seijo, titulada "Maldonado y su región", y en los originales de un libro nuevo "Maldonado", de un valor joven D. Umberto T. Pereira.

Para quien esto escribe, Burnett es la perfecta expresión del romanticismo británico. Si Lord Byron fue a pelear en favor de los griegos para caer en Missolonghi, Burnett vino a pelear con las arenas de Maldonado a las que pudo vencer con su tenacidad increíble. Pero hay aún mucho más de romántico en Burnett, su afecto por la naturaleza, su culto del amor, su cumplimiento de la palabra empeñada y su entusiasmo por la aventura. Y el Uruguay entero, todos los habitantes de las zonas del Este, los veraneantes y los turistas le están debiendo un homenaje que perdure eternamente al hombre y a su romanticismo. Porque sin Burnett, la magnífica extensión de playas no existiría y los arenales habrían avanzado con caracteres dominantes.

Hoy de Burnett queda la casaca de capitán, la espada y el sombrero de combate, habla instalado un puente o palapa para darle al conjunto calidez de un buque de guerra y poder efectuar señales a los barcos que pasan, porque siempre tuvo la obsesión salvataje. Fue el inglés más valiente que llegó a Maldonado desde el famoso Charles Darwin. Bur-

nett — según Hirst — nació en Salford, Inglaterra, el 18 de febrero de 1864. Como empleado, se alistó, a las órdenes del capitán Clark, en el buque de guerra "HMS Bombay" (marzo de 1884). Su función era la de secretario del comandante de la nave. El "Bombay" que comandaba la estación naval de América del Sur, zarpó del puerto de Montevideo el 14 de diciembre de 1884 para efectuar prácticas de tiro. Mientras se desarrollaban tales ejercicios, en las inmediaciones de la Isla de Flores, se produjo un incendio a bordo, por lo que voló, con pérdida de 94 hombres, aunque en ocho minutos se alejaron once botes con parte de la tripulación. Los sobrevivientes fueron enviados a Inglaterra.

Y ahora, el episodio más romántico en la vida de Burnett. A raíz de la explosión sufrió heridas y quemaduras. Fue atendido en un Hospital del gobierno, dice Burnett, y se pregunta si sería el Mactel. Las noticias se esfuman, los documentos no se encuentran. Aparece, eso sí, una joven fernandina, Carmen Rodríguez. Para Hirst, era enfermera y lo atendió solícitamente. Para Pereira, el episodio se simplifica y hasta pierde dramatismo. Burnett habría bajado de su barco en Maldonado "a pedir agua, como cientos y cientos de marinos lo han hecho en esta costa. Y al recibirla de Carmen Rodríguez, una hermosa muchacha fernandina, quedó perdidamente enamorado. Le confesó su amor y le prometió volver para casarse con ella." Y cumplió la promesa.

Haya sido una amable intervención femenina, en obra de misericordia, para curar heridas o para calmar la sed lo cierto es que Burnett regresó a su patria en el "H. M. S. Narcissus", en junio de 1887, solicitó y obtuvo su retiro de la Armada, para regresar a



su corto a ésta y cumplió nobilmente con su palabra de casamiento. Primeramente llevó un libro en a firma James Easton, de Montevideo, y de inmediato (1869) fue designado agente del Lloyd's en Maldonado. Su inquietud no le permitió trabajar sólo en tal función, y desde 1880 acepta las funciones de Viceconsul de Inglaterra. Tales actividades las desempeñó en forma ejemplar hasta su muerte en 1927, lo que constituye un maravilloso récord de 58 años laborables. Como agente del Lloyd's atendió varios arribos por año. Época de grandes naufragios (téngase en cuenta que entre Río Grande y Pan de Azúcar encallaron no menos de 54 barcos a lo largo de siglo XIX). Burnett no solo demostró su cumplimiento del deber, sino su valor excepcional. Al encallar el buque alemán "Graf von Bismarck" en la costa de Garzón, Burnett, a pesar de sus años, nadó mientras llevaba una cuerda consigo, con lo que logró salvar a toda la tripulación. Por eso, el emperador de Alemania le envió unos hermosos binoculares. Salvamentos pagados, y con igual éxito, fueron los del "Portou" el "Liffey" etc. En el último caso, pudo recuperar y guardar para sus propietarios, una importante suma de dinero que llevaba el barco

Fue incansable su búsqueda de situaciones difíciles, magnífica su acción solidaria sin importarle la nacionalidad de las embarcaciones, no conocía distancias, acampó en todos los lugares sumo enormes fatigas.

"Aquí, frente su casa — dice Pereira en su Maldonado —, fue formando un magnífico museo y un hermoso jardín. Aquí tuvo sus hijos aquí plantó estos robos para salvar vidas en el mar y concibió su empeñada lucha contra la muerte. Para ello, plantó ochenta mil pinos sobre ciento noventa hectáreas de terreno. Siembra prodigiosa sobre la arena estéril. Siembra en el alma de sus conciudadanos, maldonadenses, emuladores de su ejemplo. Murió heroína, de su casa que trinitó la pausa de la ayuda y el refugio, para los navegantes maltruchos y desorientados. Que epárbolo banderado de vida, con la inmensa "barca del pajar" dióña del nit y del mar de la diámas. Sus raíces constituyeron el a que chocar contra la arena, que coanimo sepulcral se había cobado a hostigar nuestras puertas y ventanas cubriendo impientemente nuestras cañiles. Gran domador, don Enrique demostró el desierto.

Seco y Host opinan de la nueva manera. El primero cita un artículo de

Edmundo Paigas, en el que dice terreno era tan arenoso, que las mareas llegaban hasta unos sesenta cuarenta metros de la plaza 1." Entre Maldonado y Punta Este habla apenas una docena de

Burnett observa que su casa

parte de la ciudad de Montevideo

mentras la iglesia estaba a me-

diocritar, se estaban arrojando

invasión de las arenas. Trajo de

del Sur una entredadera que

sobre las dunas, lo que comen-

trar las arenas. Antes de plan-

pinos, intentó sin éxito, nivel-

terreno. Durante cinco años lu-

en forma epica, contra las dunas,

su compensación cuando los ar-

sobrevientes comenzaron a

cuerpo y extenderse indefinida-

Este primer éxito de la perse-

contra los elementos adversos

un verdadero aliciente, así pro-

su obra sin desmayos, logrando

la plantación por haber ad-

mas practicas y aprovechando el

que los arbolitos ya arraigados

a sus nuevos", concluye Par-

tarde Burnett plantó eucali-

con la ayuda de un poeta y

naviero, don Antonio Lussich.

estupendo bosque de Punta Ba-

Termina esta parte de su diser-

el Sr. Hirst, diciendo que el

acacia, de pino en el cuadrá-

nado, Punta del Este, Punta

y la Barra, es el mejor y eter-

lo siempre verde a la me-

los todos los compatriotas estudia-

Cap. Hirst agrega sobre Burnett

curioso que hiciera en su

que dejó el ilustre forestador

de una bandera a Pipe Pen-

un famoso regimiento escocés

The 72th Highlanders". Al examinarlo

pudo comprobar que perten-

los años de 1820 a 1824 y que

tanto, no se trataba de la insignia

de un regimiento que hubiera lu-

chado en las invasiones inglesas. Co-

respondía a uno estacionado en la In-

dia y que había entrado en acción en

aque país, además de Indonesia y den-

tro de ésta, Java, bajo Samuel Au-

muty, "que fue el general que con-

quistó el Montevideo de los españoles.

agregó el ora-

dor en medio de la h. aridez de los

presentes Hirst solicitó y obtuvo el

permiso de los familiares de Burnett

para llevar a Inglaterra dicha bandera.

Estaba en tal estado, que debió colo-

carla entre dos placas de vidrio para

efectuar su traslado. La bandera ama-

rilla de seda, con adornos amarillos y

perlas, fue muy bien recibida en

Aberdeen, donde se halla radicado el

regimiento.

El Sr. Hirst sostiene una teoría es-

pecial para explicar cómo pudo llegar

a Maldonado la tal insignia. Cree que

en uno de sus frecuentes viajes a su

patria, Burnett se topó con un descon-

diente de Auchmuty, y como éste ha-

bía estado en Maldonado, el descon-

diente la puso en manos de quien tanto

hacía en nuestro departamento esteño.

Hoy parece ser la más antigua bandera

en el marco de su propio regimiento.

Para la entrega se eligió un día espe-

cial, así que la fábrica de seda cum-

plia 150 años de actividad. Y ante las

tropas en formación se ejecutó "The

Mat Covered Mountain".

Otra cosa que consiguió Mr. Hirst del

Museo de Burnett — y la mostro a los

asistentes — fue una lagunita, produ-

cida por el choque del rayo con las

arenas cuarzosas. Darwin refiere que

el mismo rayo un tubo de fulgorita

frente a la laguna del Diario.

El romanticismo admirable de don

Enrique Burnett llegaba más allá de

su vida. Porque antes de morir pudo

ser enterrado junto a su esposa. Y así

legó su fidelidad hasta lo eterno.

ANDRÉSILLO

por CARLOS ROXIO

// A Libertad", "El Pueblo", iba gritando
por calles y por plazas
cuando el jardín se cubre de heliotropos,
de azules lirios y de rosas pálidas
"La Libertad", "El Pueblo", repetís
sobre el tango y la escarcha
cuando tiemblan los árboles decaídos
y se encorvan las ramas

Descalzo, el cuello al aire, mal prendido
el pantalón que a la rodilla alcanza,
sobre el cabello inculto vieja boina
de dudoso color y rota malla,
Triguero, audaz, sin descanso y ágil,
por calles y por plazas,
a la lluvia y al viento,
sobre el tango y la escarcha
ha gritando con su voz ya ronca
"La Igualdad", "La República", "La Patria"

..

Se llamaba Andrésillo y contaría
diez primaveras a lo más su infancia
fue una penumbra dolorosa y triste
como aurora de un día de borrasca
un pasaje del Dante, una tragedia
escondida en la bolsa de una larva

Recogido del suelo del suburbio,
hijo de la embriaguez y de la infamia
creció entre golpes y denuestos, solo,
sin escuchar jamás esas palabras
que parecen el salmo de las cunas
y que las madres verdaderas cantan.
No le vieron jamás sus compañeros
en los alegres corros de la playa,
ni procedió a las tropas en revista
al vivo son de la marcial charanga
ni merodeó jamás en los frutales
que la ciudad circundan, ni su chara

hizo sonreír al viejo transeúnte
que junto al grupo de chicleos pasa

Creció en un antro, conociendo el hambre
junto a un hogar sin llamas,
y apenas supo andar sus manecitas,
sus manecitas por el frío cardenas
ofrecieron temblando al pasajero
esas hojas inmensas en que vagan
en orden apilado
las líneas negras y las líneas blancas.

Ve de espaldas al mundo con los pes
la recompensa diaria

y se para a gritar "El Porvenir", "La democracia"
"El Progreso", "La Idea", con voz ronca
bien estridente y alta

para aplacar la furia del verdugo
de la mujer salvaje y sin entrañas,
que adoptó porque sí, por hacer algo
al hijo del misterio y de la crapula.
Si el niño — ¡Perdón madre! — le decla
deshaciéndose en lágrimas,
aquella furia contestaba alando
su diestra de gigante

Tu madre fue una puta y tu padre un
"No me llames así! ¡Duérmete y calla!"
En tanto un hombre, que pasaba ebrio
por la misma estancia
aruzaba a la bruja murmurando
—Haces bien, que se duerma o que se vaya!

Así pasó del huérfano
la dolorosa infancia:

La infancia de Andrés, un condenado
de que el Dios no había

III

Una noche de invierno, triste y fría,
noche de lluvia sepulcral y opaca,
Andrés enfermo, pero alegre y ágil,
cruzando a su propia cruz, no piensa
Nada, que se ponga a la venta
cuanto quiso vender, y aun cuando se halla
con fiebre y muy cansado, solo el frío
de la lluviosa noche le acobarda,

De pronto oye un sollozo, es una niña
huérfana como él, como él oleada

del fango de la ventru y compañera
de oficio y corrientes — «¿Que le pasa?

«Por qué lloras? — le dice y, so oizando

la pequesuela exclama

— «¿Que no pude vender todos los mi neros
y mi van a matar — Mi pobre Paula

«También a ti te pegan? — Es por eso
que tengo miedo de volver a casa?

— «¿Cuántos números tienes? — Andrés dice

«Ocho? — responde la pequeña. «Oh santa
compasión del insecto por el atomo

Andrés, llo infeliz la frente baja

compra los ocho números y sigue

el camino que lleva a su morada

«Cuando los golpes que le esperan,

luna de angustia el alma

micotras que de rodillas en la noche

sobre las nubes pardas

la madre de la niña sin ventura

gratitud y de dolor lloraba

IV

Luego Andrés a su cueva, vio en lo oscuro

el gastado jergon de humeda paja

y sobre tocan fuente, junto al fuego

el surto de las viandas

« Si te queda algún número, a la calle

la mujer le gritó — «La noche es mala

y no pude vender? — con rascar infuicio

del nina balbucea la ga ganta

va llena de sollozos — «A la calle

«A dormir en as bancos de la plaza

«Estoy enfermo y la venta a sop a

«A la calle, repito? — Y la gigante

hecha una forma de latidos rojos

lejo el niño y la sombra caro a cara

Lo que el niño y la madre se dijeron

es un misterio aun, tal vez el a na

murmur da de la pobre madre

sobre el niño torcido las leves alas

La noche es que al viento es darvicio

los quinteros que entablar

en la ciudad rigiendo adormido

con mano floja, las carretas tardas

«le vieron con aguabran

en el umbral, oscuro de la casa,

la do inmova azulado muerto

a la cual la ciudad con alba

por ISAIAS XIMENEZ

Esa vieja Isla de San Sebastián, Cádiz luego Isla de los Pargos, las Cortinas y conocida actualmente con el nombre de Isla de Lobos, es la mayor parte del rebaño de "lobo marino de dos pechos" (*Arctocebus australis*) que puebla las costas del Uruguay siendo este el último remanente de importancia que del gran rebaño que poblaba las costas de América, desde el Río de la Plata hasta Tierra de Fuego y desde Santa Fe hasta las Islas Galapagos, ha quedado. Responsable directo de su extinción ha sido el más importante depredador de los lobos marinos que se conoce a través de la historia el hombre. Actualmente, como consecuencia del canguro de la población de nuestro país comparada con el resto del mundo y además, como consecuencia del potencial de recuperación de esta especie, es que se puede decir que actualmente lo más es decir que nuestra fauna está compitiendo por la población de esta especie que puebla las 42 hectáreas de la Isla Lobos y los grupos de islas de Isla Encantada, Roca e Islotes Grande (Isla del Morro) y ubicadas en las proximidades del Palomar, en la Costa de Rocha por lo que de esto, nuestro rebaño

se encontró al borde de la extinción por lo menos en tres oportunidades. En la actualidad la población ha alcanzado niveles que no había llegado nunca en lo que va del siglo. Las actuales técnicas usadas para la conservación e incremento, han dado plenos resultados con el rebaño del "lobo marino de dos pechos" y es así que el mismo en la Isla de Lobos permite obtener la cantidad de 10.000 pieles seleccionadas en la temporada de 1970 aceite y otros subproductos como harinas, etc. pero más que esta riqueza que se saca actualmente de esta fabulosa Isla, la causa admiración es el sistema social y la organización que presenta esta población desde muchos siglos antes de que Torres en 1516, al retorno de la expedición de Solís descubriera en esta Isla para sacrificar animales, los que sirvieron como alimento a la tripulación y cuyas pieles luego fueron vendidas en el Mercado de Sevilla siendo de esta manera, la actual industria del lobo marino una de las primeras que se practicaron por el hombre blanco en esas islas.

Todos los años al promediar el mes de noviembre arriban a la Isla varios miles de trachidos adultos de la especie mencionada los cuales toman posesión de la porción de la Isla formando un

verdadero tallo. Estos machos a medida que pasan los días van delimitando sus territorios y se van fijando a los mismos, en forma tal que ante la presencia de cualquier intruso, incluso el hombre lo atacan con verdadera furia. A los pocos días de producido este atrinchoamiento comienzan a llegar las hembras, las que son ferazmente disputadas por estos machos, los cua es no vacilan en robar o intentar por lo menos quedarse con algunas de las que sus congéneres han obtenido.

Una vez integrados estos harenes con una proporción de 4 a 5 hembras por macho, estas comienzan a dar a luz un cachorro engendrado el año anterior. El cachorro es sumamente precoz y a las pocas horas de nacer realiza su primer mamada. Pasados dos o tres días la madre queda nuevamente en estado de estro, es decir que está receptible a los fines de engendrar un nuevo cachorro.

Una vez cubierta la hembra, cosa que el macho reconoce por su olfato, el mismo se desinteresa y este animal puede circular a través de los distintos harenes sin que sea molestado.

Por lo general durante los primeros tiempos, las hembras van al mar y se van a amamantar su cría dos y hasta tres veces por día.

Durante todo este periodo el macho o "buitán" se encarga del cuidado de los cachorros, a los que defiende celosamente.

Hacia mediados de enero estos machos que han permanecido promediadamente 60 días sin alimentarse y sin llegar al mar, emprenden la retirada luego de haber rebajado hasta 40 kg de su peso, en algunos casos.

A partir de este momento, existe una aparente disolución de esta compleja organización social y únicamente se pueden observar hasta el próximo mes de octubre, en que se produce el desfile de los cachorros de las madres que

vienen periódicamente a amamantar. Las mismas. Con referencia a los machos sexualmente maduros, pero que aún no han llegado a adquirir jerarquía social dentro del grupo, que les permite conquistar alguna hembra, éstos se agrupan en payas solitarias, apartadas de las zonas de cría, no sin antes haber intentado a viva fuerza la obtención de alguna hembra, lo que seguramente lograra en el año próximo.

Como datos importantes, que son fundamentales para los estudios de la dinámica de la población de esta especie, debemos decir que las hembras llegan a su madurez sexual promediadamente al final de su tercer año de vida y el macho a los 5 años, pero estos últimos, como se decía anteriormente recién al séptimo año es que van a integrar sus harenes. El número de crías, se teramos, es de un cachorro por año y los índices de mortalidad son sumamente elevados y variables. Para tener una idea, basta decir que al final del primer año se ha registrado el 72 % de muertes, como consecuencia de las violentos temporales que en el periodo de cría azolan la Isla de Lobos.

En este caso los cachorros sucumben por cuanto los mismos no saben nadar correctamente, hasta que cumplen, por lo menos, los dos meses de vida.

Teniendo en cuenta estos elementos así como una serie de factores que no viene al caso mencionar, es que los biólogos están en condiciones de fijar la cuenta de animales a sacrificar, cada año.

Como dato interesante en este tipo de explotación debemos decir que en relación con las características de las que pueblan nuestras costas e islas prospera mas rápidamente bajo un sistema de explotación controlada que si se dejara librado a la propia naturaleza. Al nacer el mismo número de machos que de hembras en una organ

son típicamente polígama como ésta. Se tiene un sobrante de machos, los cuales interfieren notablemente en la reproducción, como consecuencia de un efecto en el número de luchas y la muerte directa es un elevado número de cachorros que mueren aplastados por los animales en pugna. Finalmente, el rebaño de *Arctocebus australis* en la Isla de Lobos se encuentra perfectamente controlado, su densidad está estimada en 220 individuos y dicha población se encuentra en franco incremento.

Los censos se practican sobre el número de crías nacidas y posteriormente los animales, en un porcentaje determinado, son marcados con grampas de metal en las aletas anteriores, lo que permite un control del crecimiento, migraciones, mortalidad, etc.

Finalmente, se debe decir que de acuerdo a los estudios efectuados en la última década no existe por las características de los alimentos ingeridos por este rebaño, ninguna interferencia entre estos animales y la pesca comercial.

ALGUNOS NOMBRES PROPIOS DE ORIGEN GRIEGO

1. *THEO* significa "Dios" *THEOS* significa "Dios"
 2. *THEA* significa "Venerable, magnánimo" *THEA* significa "Paz"

ALGUNOS NOMBRES PROPIOS DE ORIGEN GERMÁNICO

1. *THEO* significa "Dispuesto a la lucha" *THEO* significa "Honor en la paz" *RODRI*
 2. *THEA* significa "Poderosa en la guerra" *ALFONSO* significa "noble guerrero"

periodica, tiene lugar para nuestro planeta el 1 de julio.

¿Qué que combatiere? ¿tenia hostes a la guerra? ¿ver en 212, cap II, del ROMAN
 y ¿cómo a nos venen ellos? ANONIMO

los pines de valle y la... indica de tres con la... los pines que mueren, la que
 que arde y los machos que intrigan FOCILLO

EL SAUCE

por FERNÁN SILVA VALDÉS

E sella sus actitudes en luto espiritual,
vive enmascando un gesto cansado de apatía
y verano e invierno le resultan igual.

El sauce me parece al bohemio de la flor,
en su molena rítmica el barre al solar,
a mediodía sueña, a medianoche llora
y lo demás del tiempo lo emplea en meditar.

El viento lo despierta en desiguales blondas
La agua es el paño de sus lágrimas hondas.
En su historia hay dos hechos de amor y erosión
que son dos sensaciones en su vida sin ruido
un pájaro que hizo entre sus ramas nido
y un hombre, que en el tronco le grabó un corazón.



EL CHAJA

por SERAFÍN J. GARCÍA

CURINDU y Yasi se amaban apasionadamente desde la adolescencia. Ambos estaban convencidos de que ningún poder adverso lograría separarlos jamás, pues eran como las dos mitades de un ser único, perfecto indivisible. Y por eso, cuando alcanzaron la plenitud nupcial, juramentaronse a la luz de la luna bajo cuya advocación había nacido ella, cuyo dulce nombre era también el del astro protector de los enamorados.

Con una afuadísima una de catacara, la fuerte ave rapaz, hizo se el indio una nensjon en el fornado brazo, y luego practico otra vez lat en la pobreza piel

de la doncella. Oprimido fuertemente las heridas una contra la otra o tan de que ambas sangres se mezclaran, prometieron mantenerse fieles entre sí hasta la hora misma de la muerte, y más allá todavía, en el caso de que sus almas los sobrevivieran y Tupas reuniera nuevamente.

Poco tiempo después, el cacique Itapé, jefe de la aguerrida tribu a la que pertenecían los enamorados, llamó a su hija Arac que era tan hermosa como altiva, y le dijo:

—Me voy sintiendo ya viejo y no tengo ningún hijo varón que pueda sucederme en el mando de la comunidad. Preciso es que tú te cases enseguida y me des un nieto capaz de cumplir tan alta fin. ¿Cuál de los guerreros que de mí dependen te agrada para esposo?

—Curundú — respondió sin vacilar la moza. Es el más gallardo y arrogante de todos. Lo amo mucho tiempo pero él, ciegamente prendado de Yasi, no corresponde a mi sentimiento y hasta se permite desviar los ojos cuando yo lo miro. Me gusta verlo humillado y rendido ante mis pies.

—Lo tendrás, si así lo quieres, con tal de que me des el nieto que necesito.

Llamado a presencia del cacique, y enterado de que éste había resuelto desposarlo con su hija, Curundú se negó rotundamente a ello, arguyendo que estaba enamorado de Yasi, a quien había jurado eterna fidelidad.

—Tú conoces nuestra ley, y sabes que desobedecer una orden mía es falta que se paga con el suplicio y la muerte — le advirtió Itapé enfurecido ante su imprevista negativa. Te doy un día de plazo para que reflexiones. Sin duda cambiarás de parecer.

—No lo necesito, porque mi decisión es inquebrantable. Ni las torturas más atroces, ni la más terrible muerte me

harán traccionar a la mujer que amo. Castígame, pues, si entiendes que eso es justo. Yo sé que no lo es.

Entonces el iracundo cacique hizo amarrar al rebelde contra el tronco de un grueso algarrobo y allí lo abandonó, para que su cuerpo sirviera de alimento a los voraces urubues.

Yasi, al enterarse de aquella cruel resolución del jefe, corrió hacia el sitio donde yacía prisionero Curundú. Y abrazándose fuertemente a su desdichado cuerpo, le dijo con los dulces y tiernos ojos arrasados en lágrimas:

—Moriré junto a ti. No habrá fuerza en el mundo capaz de arrebatarme de tu lado.

Llegó la noche, embellecida por la serena luz del plenilunio. Y entonces, ante el asombro de la pareja india, se hizo presente en el lugar Curupí, el genio tutelar de los enamorados.

—Vengo a salvarlos — dijo —, porque un amor como el que a ustedes los une no puede morir jamás. Los convertiré en un casal de aves que será símbolo eterno de la fidelidad amorosa, a fin de que sirva de ejemplo a todos los demás seres vivientes.

Puso sobre ellos las manos, y al punto se transformaron en dos grandes aves de plumaje oscuro, fuertes patas y penacho airado, que libres de toda amarra se elevaron por los aires en majestuoso vuelo, y fueron a posarse en las orillas de un sotano estrecho, emitiendo el grito onomatopéyico que habría de darles nombre: “Chú, A”.

Tal fue, según la leyenda, el origen de una de las más gallardas y simpáticas aves americanas, que en lo vigente rivaliza con el torutoro, y que al formar pareja lo hace para siempre, con tanto amor y tanta consecuencia que cuando la muerte se lleva a uno de los componentes del casal, el otro enferma de tristeza y no lo sobrevive mucho tiempo.

DON JOSE DE BUSCHENTAL

por RAÚL MONTERO BUSTAMANTE

EL GRAN SENON

Fue un curioso personaje don José Buschental, gran señor diplomático, un si es no es diplomático, vivió acciones en Madrid en las Tullerías, en San Petersburgo, gran camarada de Lord Palmerston, gran Cruz y diputado en España, privado del emperador del Brasil, ciudadano universal en ambos continentes, pero un poco trashumante, fue todo además hombre de empresa y guerra.

Se le conoció de cerca el año 1848 ya había tenido larga historia en la corte imperial como hacendado, gabinete y fautor de opulentos que le valieron una quiniela de trescientos mil francos. Después de Europa por cuenta. Había pasado por las cortes europeas como negociante, acompañado de su hijo, la hija del Barón de Serebrinski, Marquía Buschental, la esposa de un escandaloso del que atribuye origen ruso. Cuando el español huyó el resultado de la guerra le dio con su diplo-

ma de diputado la Gran Cruz de Carlos III. Su talento de financiero y su imaginación prodiga en recursos para colocar empréstitos, le habían hecho don privado de gobiernos y gabinetes, y los banqueros y políticos del Brasil, España, Portugal, Francia e Inglaterra lo miraban y lo colmaban de dones. Vinculado a la generación romántica española, Intero de Olozaga, Escosca y Salamanca, Narváez lo había expulsado de España, y fue durante el destierro, en París, cuando el mercado del Bón de la Plata se presentó a su imaginación romántica como un retazo de El Dorado. Allí conoció al agente diplomático del Uruguay, doctor Ellauri y con éste contrató un empréstito para la República, un poco fabuloso al fin, luego de encantar el espíritu de Lord Palmerston a pasar con benevolencia al caso del Uruguay y dar la voz de orden a los banqueros ingleses.

En enero de 1849 la "Anarquía" condujo a Buschental a Montevideo en procura de la ratificación del empréstito.

La ciudad, agotada por seis años de asedio y abandonada a sus propias fuerzas, parecía próxima a sucumbir bajo los cañones de Rosas y la acción de la diplomacia de las potencias interventoras. La alarma era inmensa y

a postración mayor" escribis con profundo desahogo el Ministro de Relaciones Exteriores de la Defensa, don Manuel Herrera y Obes, a don Andres Lamus, representante diplomático de la Republica ante el Emperador uruguayo la obtencion de recursos para sostener la guerra

Con Buschental llegó a Montevideo una racha de esperanza el empréstito podía ser la salvación de la Republica

Usted no puede tener idea de la impresión que la noticia causó. Fue admiración al mismo Herrera y Obes a Lamus refiriéndose a aquel empréstito, que él juzgaba sin embargo fantástico. La causa de Montevideo se sentía salvada pero Buschental traia tambien en sus maletas secretas credenciales diplomáticas y con su colega, el Barón de Maua, iniciaron aquella política financiera del "torniquete" poderoso y decisivo auxiliar de la sutil diplomacia de San Cristobal, que poco a poco habia de obligar a la Republica a suscribir los tratados del Sil

Buschental regresó en seguida al Japón, pero volvió mas tarde acompañado esta vez por su esposa, la mas hermosa mujer que nos haya enviado el tropico. La graciosa ciudad habia conquistado la imaginación de aquel gran señor aventurero, que quiso completar sus principales residencias de la montaña suiza, de la Côte d'Azur y de los fantásticas cerros tropicales, con un pequeño alcazar platense

Entonces afincó don José en Montevideo y creó su señorial mansión del Miguelito, un breve condado de su lenta hectáreas, donde construyó un leucóteo "maison" de estilo renacimiento sobre la loma, y una granja unida sobre el río, y los todos de maravillosos jardines, parques y bosques. Buschental hizo de aquella posesión un retiro encantado. El Miguelito fue canalizado y sobre el cauce se levantaron pequeños puentes de arquería se

construyeron lagos artificiales y hermosas piscinas con juegos de agua donde se reproducieron exóticos peces, traídos del tropico, de la India y de lejano Japon, los parques se poblaron de las mas raras especies de árboles de las cinco partes del mundo los verdaderos humedales y caudales, se llenaron de plantas tropicales y flores fabulosas grandes cactus veludos de membranosos miembros en cuyos extremos florecian fantásticas orquídeas leguminas de afe padas e irisadas hojas caragualas y helechos gigantes, famosas desconocidas de Madagascar, de Indochina, de Borneo, de Malaca de los mas remotos paises. En el patio de la granja, especie de plaza de armas cercada por altas verjas de hierro, la fantasía exótica de Buschental creó un pequeño jardín zoológico con hermosos nichos alegres y revoltosos como hormigueros de largos hocicos aves de plumajes multicolores, cobras y pitones de las selvas del Brasil

Las grises manzanas del manoir y los rojos techos de la granja, en pocos años se envolvieron en la fronda de los bosques y de las alamedas. Las gentes sencillas se detenian en aquella época detras de las forjadas rejas de portón principal. Flanqueado por pilares sobre los cuales reposaban estatuas esculpidas en marmol, para admirar las riquezas acumuladas por aquel gran señor que a veces recorria el parque precedido de criados y grooms que conducian perros atrevidos, y otros trasponian el portón en el gran lar con sopandas y lacayo guineados cuando desde el alto aliento de su fueton la doble yunta atendida por Chaumoni

II

• A • A •

Buschental hizo de su quinta del Miguelito un refugio de artista y de

hacion de magnate. Su esposa, aque-
lla hermosa Mariquita Buschental,
yo ocaso melancólico y solitario con-
pudo trasplantar al Rio de Janeiro,
para fiestas, conserrios, cabalgatas
y partidas de caza con que entretenia
a otros la elegante sociedad de diplo-
maticos, politicos, banqueros, periodis-
tas y hombres de mundo que Buschen-
tal reunió siempre en sus salones.
Señora y senora de la belleza, de la for-
ma y del buen tono, pudo allí recor-
dar su rutilante pasaje por las cortes
de Europa, y su aparicion deslumbran-
te en los salones de la condesa de
Montijo, en Madrid, cuando el palacio
de la Plaza del Angel era centro de la
aristocracia de la sangre y del talento.
Llamaron al triunfo de su belleza en
París, en la corte imperial
de Rio de Janeiro, donde las mas lin-
das damas le rindieron vasallaje
a sus caprichos de princesa, sus locas
nuevas, sus deliciosas quimie-
ras, sus galanteos y fantasias pudieron
renovados a orillas del Miguelete

Aquella diuina habia sido procre-
ta por Mariquita la noche en que
primera vez apareció en el salón
de la de Montijo. Su resplandeciente
belleza habia hecho paludecer de ira a
la duquesa de Tebas, futura empera-
trix de Francia, y a la duquesa de
Alba las más hermosas mujeres de la
corte de Madrid. Vestia en esa ocasión
un regio traje oriental recamado de
oro, del extremo de los pequeños ri-
bos que rodeaban su cabeza pendian
una anudada barba, minucio-
sa colubina de brillantes colores, y
sobre la corte de adornadores que le ren-
dian pleito, homenaje y admiraban
al fantástico tocado, habia dicho
con su voz dulce: "Es mi divisa "Cabeza a
pájaros", esa fue la divisa
de Mariquita y un poco también la de

Buschental. Las arcas del banquero
desafiaron la prodigalidad de lujo, de
opulencia y de imaginacion de su con-
sorte, pero en Buschental habia ade-
mas una fuerte cabeza de hombre de
negocios. Junto al gran señor, vigaba
el banquero y el empresario. La be-
llezza de los parques del "Buen Retiro" no le
impidió levantar junto a ellos un gran
molino mecanico para moer trigo, y
pidio entonces por primera vez en el
país, a la maquina de vapor, la fuerza
que no habian podido arrebatarse a los
vientos en cantidad suficiente las aspas
de los molinos de viento. Estableció
ademas, una cabana para criar anima-
les de "pedigree" y trajo los primeros
ejemplares de la raza Durham, con lo
que abrió nuevos horizontes a la ga-
naderia nacional. Mas tarde, en 1882
añó en dotar a la ciudad de un gran
hotel de tipo europeo, y en breves me-
ses hizo trazar los planos en Londres
y construyó el severo y elegante edi-
ficio del Hotel Oriental, que hoy todavía
resiste la comparación con la opulen-
cia barroca de los modernos hoteles.

Compró luego seis suertes de estan-
cia en el Rincón de Selonga, en la barra
del rio Santa Lucia y San José, las
cercó con alambre, cosa desconocida
hasta entonces en el país, y fundó en
esas tierras la estancia "La Trinidad".
Levantó hermosas construcciones plan-
tó grandes bosques, poblo las praderas
de ganado de sangre, e hizo de aque-
lla posesion un establecimiento modelo.
Para llegar comodamente a él, cons-
truyó una balza a vapor sobre el rio
Santa Lucia, y propuso al Cuerpo Le-
gislativo la canalización de los dos
grandes rios y la construccion de un
ferrocarril de Santa Lucia a Nueva
Palmira. Planteó enseguida otro esta-
blecimiento analogo en Paysandú, al
que llamó "San Javier", y otro en So-
rriano, poblo sus praderas con ovejas
merinas y ganado mayor Durham. Ad-
quirió por fin un vapor al que dio el

miato nombre que su establecimiento
y con él navegó el río Uruguay

Entre tanto, el general Urquiza ha-
bía cultivado su amistad, y cuando es-
alló la guerra contra la provincia de
Buenos Aires, le hizo su agente polí-
tico y financiero. Conquistó la confian-
za de los doctores Derqui y Vélez
Sarsfield, y no resultó estéril el cuarte-
n espadas que echó en la política pla-
tense. Cuando se restableció la paz, se
asoció al Ingeniero Wiltonat, que en
aquella época proyectaba el trazado
del ferrocarril trasandino. A pesar de
su edad y sus achaques, quiso estudiar
personalmente el país y el trazado, y
para ello atravesó la pampa, cruzó la
cordillera a lomo de mula por Uspal-
lta y Juncal, y llegó hasta la capital.
Je Chue Regresó luego a Montevideo
pero reveses de fortuna y pesares do-
mésticos lo sorprendieron del Río de la
Plata

III

LA ÚLTIMA VISITA

Huésped de paso en sus últimos años,
el "Buen Retiro" permaneció callado y
solitario durante mucho tiempo. En
1870, ya viejo y cansado, Buschental
llegó hasta allí por última vez el lando
que lo conducía se detuvo ante las
puertas de su palacio. El gran señor
quería despedirse de sus tierras platen-
ses, de los maravillosos parques y jar-
dines que él hizo brotar de la campiña
primitiva. El tiempo transcurrido ha-
bía patinado los muros del silencioso
"manoir". Los árboles, ya añosos, pro-
digaban su sombra al anciano. Deba-
de ellos, por las largas alamedas, los
solitarios parques y las perdidas sen-
das discurren Buschental por última
vez para evocar dulces y melancólicos
recuerdos y analizar con ellos dolorosos
pensamientos. Un poco encorvado ya,
el rostro cuidadosamente rasurado, la

plateada cabellera cubierta por el som-
brero de copa de anchas alas, el cuello
envuelto por el negro corbato, la le-
vita ceñida al talle, las manos calzadas
con guantes grises de piel de Suecia,
la diestra empuñando el puño con
puño de marfil, conservaba intacta la
noble distinción que le hacía seme-
jarse a los grandes señores ingleses
que pintó Raeburn.

Poco después de partir, ese mismo
año 1870, llegó la noticia de que Bus-
chental había muerto en Londres. Con
la ausencia y la muerte, la mansión,
posesión se arruinó, los parques desa-
percieron, el palacio y la granja se des-
plomaban, los invernáculos se des-
truyeron, los puentecillos se derrumba-
ban, el embarcadero, quebrantados los
tramos de la escalera de piedra, se
hundía en las aguas muertas.

El Estado salvó, al fin, la señoría
mansión y la transformó en el Hien-
t-paseo público que hoy se llama e
l'rado, acaso el más hermoso parque
de América del Sur. En él ha quedado
el recuerdo de su antiguo dueño, e
gran señor aparece hoy en la imagina-
ción de los viejos que le conocieron y
en el de los jóvenes que conservan la
tradición paterna, como un Nubah U-
gado del trópico, con algo de Nemro-
y más de Simbad el Marino, que con
su varita mágica hizo brotar de la
tierra estéril, páncios, castillos, fabri-
cas, granjas, lagos, parques, jardines,
bosques y pobó éstos de maravillosa
flora y fabulosos animales.

En su antiguo señorío, convertido
hoy en paseo público, tiene su peque-
no monumento. La cabeza de bronce
de Buschental emerge de un macizo de
flora, sostenida por un leve pedestal
de piedra, rodeada de muros, laurel-
pino y rícala la hermosa cascada
cuya sombra parece discurren por la
sendas enarenadas del que fue un de-
do encantado arcaico.

AQUELLAS PLAZAS DORMIDAS

por JOSEFINA LERENA DE BLIXEN

NO sé por qué yo atravesaba siempre la Plaza Independencia por vereda del medio, en aquellos veranos de aire quemante, con las baldosas cocidas de sol, cuando los árboles, sombrías cerradas, replagaban en sus troncos y la plaza se sentía soledad.

En los años, la gente alargaba el susurro el freuor de la Plaza bajo los arcos ya descascarados, rodeados con los vendedores ambulantes con sus pequeñas tiendas de esas que adornaban sus paredes un color de insoporante de zafiro. De ahí que en mi memoria ella quedara como una visión de añagras, en la graciosa movida de la vida.

En veranos iguales, siempre iguales en aque- la plaza que sentí de sed

hasta que un día mis ojos se encontraron con la sorpresa de que iba alzándose entre el peoregulo, frente al Hotel Bella Barcelona, aquel edificio pesadas columnas verdes u grises que podía saltarse desde los balcones de la Casa de Gobierno.

Fue al principio un pabellón de taboas, que de pronto se hizo rojo, cuando el fuego lo humera pintado, y luego sonó la música de la tarde, y una tertulia de voces, de masculinas y femeninas, como nunca se viera en la calle. Entonces, bella aventura, llegó a la plaza la estatua de Joaquín Suárez y su emplazamiento ofreció inusitada animación. Los montevideanos se paseaban contentos, mirando hacia el ángulo sur, señalando el sitio con entusiasmo.

Pero cuando los perros, después de meses de cubrirla, dejaron a la vista la estatua, todos quedaron defra-

dos. Desde la mañana un viento se for-
maba allí como en un velorio, pues los
transentes se detenían a hablar en
un perfecto acuerdo diciendo "Las
estatuas no quedan bien de frías" o
"Debería llevar casaca, como las anti-
guas o la arrogancia de las charrete-
ras y espada en vez de bastón". O
también "¿Porqué la harán fundido
en bronce cuando son más hermosas
las estatuas de mármol?" Y disgustaba
a todos el basamento de granito, esa
piedra ordinaria, como decían que sólo
sirve para adoquinar las calles. Al-
gunos otros criticaban el tamaño o las
proporciones.

Tal vez el disgusto que trajo la es-
tatuá de Joaquín Suárez a la ciudad im-
pidió que se colocaran las otras res-
tantes. Y para que cesaran aquellas con-
versaciones, el monumento fue llevado
a un lugar lejano, al que se puso su
justo nombre, como una compensa-
ción, pero por donde la gente no pa-
saba sino en tranvía.

La plaza, tranquila ya, recobró su
aire antiguo, por lo cual los monte-
videanos pasaron otra vez, sin detenerse
en saludarse, sin conocerse.

Había así que caminar unas cuadras
más para encontrar amigos. Porque la
Plaza Cagancha era distinta y tenía
como un tono de experiencia social
con la gente sentada firmemente en
los bancos, para sostener conversacio-
nes como de antecasa. Allí, a modo
de niños, todos gozaban esperando la
salida del tren de los carneros o
mirando al hombre de los globos o
acercándose al birrochero y permane-
ciendo horas enteras en comunión con
esa vida humilde, buena, sin ambicio-
nes, en medio de aquellas preciosas
palmeras. Era el lugar de las niñe-
ras de los chicos y de los vagabundos.
En medio de ellos se pizaba ya tardá-

mente la estatua de la Libertad que
ninguno miraba, pues todos pasaban
junto a ella como si no estuviera, como
si no precisara estar en un sitio tan
prominente.

Y así, cuando alguien se quedaba
con los ojos abiertos y la boca admi-
rada, una sonrisa de superioridad pa-
saba por todos los rostros, pues veían
en él a alguien que debía venir de la
bosquedad de los campos. Es que a-
hí los desocupados parecían inquietarse
por la libertad y acaso sólo en contra-
ban a la estatua la utilidad de un so-
loj de sol.

Pero si se seguía caminando hacia
afuera, pronto se pasaba de la cándida
armonía de la Plaza Cagancha, a la
inquietante extrañeza de la Plaza de
Armas, a la que los montevidianos lla-
maban tercamente el Cementerio In-
glés sosteniendo que allí estaban ente-
rrados los combatientes de las invasio-
nes inglesas.

Era un campo sin un árbol, sin una
flor, sin una mata siquiera, un campo
como quemado por la leyenda. Se
abrió a la ciudad en 18 de Julio y
Ejido, justamente frente a la panade-
ría de los bollos, cuyo piso se movía
como el teclado de un piano, lugar su-
peramente valorado por todos los niños.
Por lo demás, allí era toda desolación:
tierra parda y dura, ondulada y mo-
stia, como un mar de olas de tierra
que la gente prefería no pisar, aunque
hubiera que dar vuelta por las calles
adyacentes.

Pero un día alguien, no se sabe
quién, hizo construir allí, precisamente
allí, una feria de diversiones y el ce-
menterio quedó enterrado bajo los tea-
trillos llenos de música de cantos y di-
butes, con lo cual nadie volvió a acer-
carse del campamento.

Y si se seguía hacia afuera sólo se
encontraba la Plaza de las Carreteras.
Pero las más preciosas de ellas las te-
nía Montevideo en la ciudad vieja. A-

la Plaza Constitución Monte y bella
a que la gente llamaba preferen-
te Plaza Matriz y unas cuadas
después la Plaza Zabala. La Plaza Ma-
triz existía ya desde el tiempo del vi-
centino. La conocieron los patriotas
y allí juraron la Constitución, y en
ella se reunían los constructores de la
nacionalidad. Toda la historia de la
patria se iba desarrollando en ese Ci-
lido, del que casi formaba parte la
plaza en el que entonces todavía se
reunían las Camarás, que elegían a los
presidentes y donde éstos tomaban el
gobierno de la República. En algún tiem-
po había sido la plaza de los motines.
Los batallones acampaban en sus
plazas con las armas en pabellón.
Allí se celebraban también las solem-
nes procesiones en que los niños iban
vestidos de ángeles, y las señoras,
acompañadas de ricos terciopelos, oraban
por el país en la calle.

III

Pero en el Novecientos la plaza ser-
vía de marco también a reuniones so-
ciales. En las noches de verano, man-
teniendo las bandas militares tocaban pol-
kas y mazurkas, la juventud traspasaba
por la diagonal que iba de Sarandí
Camaras a Ituzingó y Rincón, las
señoras vestidas de vaporosas mus-
linas blancas y sombreros de pastora
con plumas y espigas, o con grandes
sombreros de plumas. Y se paseaba casi
sin compañía de la música, con esa in-
consciencia y trivialidad del Novecientos.
En la fuente de motivos multilo-
cutores y escritas leyendas, que hacia
día y noche sus collares de agua
frente a este encantamiento duraba sólo
hasta que la Catedral daba las once
y a esa hora se apagaban los
faros y las muncas cesaban y en un
momento desaparecían los paseantes.

La plaza se recogía en sí misma y
se quedaba a suya.

La buena gente de Montevideo, a
pesar de vivir en una ciudad flan-
queada por las alas, prefería entonces,
a la costa marino, la tibieza de los pe-
queños espacios libres, y paseaba bajo
los parasols, respirando el perfume de
las flores, como podría hacerse en un
pueblo de tierra adentro. Sin embargo
la gente no se detenía ni se hablaba al
encontrarse de paso; solamente se re-
cordaba a cada encuentro, se miraba, se
sonreía, y volvía a hacer de nuevo el
mismo camino.

En fin, al final de la península existe
otra plaza de un aire más infantil que
social, una plaza casi en el puerto, es-
condida entre las casas, la Plaza Za-
bala, que así se llamaba antes ya de
descender la estatua del fundador
de Montevideo a tomar posesión del
lugar. Esta era como un edén secreto,
más alejada de los lugares de paseo de
la gente y a la que se llega por calles
que terminan allí o que nacen. Tiene
aún algo de jardín ajeno, rico jardín
con rejas y portones de hierro que se
cerraban entonces a la puesta del sol.

Los bancos estaban ocupados siem-
pre por viejos inmóviles, que podían
parecer de piedra, pero que mientras
tomaban el sol infundían respeto en
medio de la lozanía de la plaza.

„¿Quién hubiera podido pisar enton-
ces aquellos canteros como de raso
verde? „¿Quién se iba a animar a
arrancar una de aquellas dalias como
llamas, o alguno de aquellos malvo-
nos, opulentos de imprevistos rojos? „
¿Quién trataría de tocar uno de los
tentadores pensamientos, violetas y
amarillos? „¿Quién hubiera roto espi-
chosamente alguno de los lazos de
amor, que crecían en manojos, como
alrededor de las cintas? „

Después, cuando sus ojos de vidrio
dejaron de vigilar, acaso todo fue dis-
tinto. Y hoy sólo quedan algunas flo-
res, entre caminos que se cruzan en
todo sentido.

montaña lentamente
está vieniendo de viuda

¿Certo, es cierto?
¿Todos saben que ha muerto

corazón va llorando
como un cordero inexperto

con penas hurañas,
claras pupilas
y en el camino violeta
con lágrimas lloras
está la pandorrea
están las esquinas,
nadie emboca las cañas,
que Armando está ausente,
tanto que las montañas
miran pasar lentamente
las vagas pupilas
y tarde a tarde, intranquilas
van a llorar a la fuente

¿Qué tarda la carretera
Armando?...
sus ojos escrutando
en el camino violeta
en el camino violeta
pastora llorando

¿Dónde su pastor? «Es cierto»
interroga a la vieja
y al campo desierto.
lancea hermeja
el portuado pedrisco

A la retama, el lentisco,
a la vaguedad perpleja
del horizonte incierto,
al palomar, al aprisco,
al buro y al carajal arisco,
al axo, a la comadreja,
a la congoja del Huerto,
el buho rapaz que hizo
en mito burión semeja
Y todo le grita «ha muerto

Armando! Armando
Su corazón va llorando
como un cordero inexperto

Cruza junto al Adivino
junto al Sabio y al Poeta
no se fija en el pollino
del anciano Anacoreta,
y atraviesa la meseta
sajo el misterio opaco
de aquella tarde secreta
«¿Adónde va?» «¿Qué le inquieta?»
Ya la perdieron de vista
las acabañas lugareñas,
el pañuelo de batista
que de lejos le hizo señas,
el sonambulo molino
y hasta el estanque amatista
dónde termina el camino

Va sin rumbo, soñadora
por el camino violeta
la pastora...
«Por qué llora»
«Desde cuándo»
«¿Adónde va?» «¿Qué la inquieta?»
Hoy se tarda más que nunca...
Armando! Armando!

El aire es de terciopelo
Por el camino violeta
cual a través de una grieta
se ve cómo piensa el cielo
En el umbral, el abuelo
está esperando a su nieta,
tiene en la mano un pañuelo

y en los ojos el consuelo
de una lágrima secreta
Desde que partió la nieta
—era a menudo el abuelo
y por un ceño de hielo
se encuentra, ¡ay Dios! obsedido.
El hace con su pañuelo
señas al sabio, al Poeta,
a la involada carreta
de andar penoso y dudoso,
a la corneja, al mochuelo
y al misterioso cometa
que, hace noches, desde el cielo
le está diciendo: «Y la nieta?»
«Mal año tienes, abuelo»

No es ésta no, la corneja
que tú esperabas, ni el vuelo
de aquellas cornejas grises
te traerá de los países
tenebrosos a la nieta
«Pobre abuelo!», «Pobre nieta»

Ya no verás la carreta
por el atajo vecino,
ya no oíras la pancerra
ni comerás el tocino
que te brindara tu nieta
Ya ni el Sabio ni el Poeta
podrán darte algún consuelo
y ya no tendrás otro abrigo
que la lámpara del cielo.
ni tendrás más fiel amigo
que el pobre perro mendigo
que fue en un tiempo de Armando,
y que ha de venir llorando
a consolarse contigo
«Armando!», «Armando!»

III

El aire se da terciopelo
Por el sendero vecino
llegó un eco mortecino
de voces graves, el cielo
tiene un ensueño opalino
A la vera del camino
el Sabio y el Adivino
conversan con el Poeta
sobre el Amor y el Divino

De repente, el Adivino
después de invocar al cielo
coquetea — «Pobre Armando»
«Es un decreto divino»
Dios sabe — y sobre el pañuelo
se inclina un ruto lloroso
Dice el sabio — «¿Qué suerte
tuvo el ingrato destino?»
— «Cierto» — reza el Adivino —
«era virtuoso, era blando»
Dice a su turno el poeta
— «Hemos perdido un amigo»
Mientras el perro mendigo
se acerca al grupo ladrando
«Armando!», «Armando!»

Hoy no viene la carreta...
«Qué desolación secreta
tiene la tarde en el Huerto»
«Adónde irá la pastora?»
«Se habrá extraviado, que clora
como un cordero inexperto»

IV

A la orilla de un camino
que frecuentó por su infancia
oye el rumor campesino
de una antigua resonancia
Es el pino, el viejo pino,
que le murmura temblando
— «¿Qué es de la vida de Armando?»
«¿Cuál ha de ser su destino?»
«Armando!», «Armando!»

En una de esas mañanas,
de esas mañanas muy blancas
que parecen tener francas
ingenuidades hermanas
En una de esas mañanas,
al pie de ese mismo pino
se dieron el primer beso
y partieron su destino
con una sola palabra,
mientras partieron el queso,
el pan, la leche de cabra
la miel y las avellanas
en una de esas mañanas

• perejil y el hinojo
camero y el lomillo
n el cuerdo sene. o
• su tranvicio rojo
por el vago rastrejo
el carizal amarrillo
re Lot, el perro coci
e perdió su pastorello
(Armando', Armando'

"¿Dónde lo he perdido y cuando
 qué suerte? Lux lo ignora.
 "¡Dónde está y lo deplora.
 al presentar la pastora
 a Brian se santiguando
 a su encuentro, la implora,
 pídale por Armando.
 en qué murió, cómo y cuando
 se arroja y lo llora

En el crepúsculo amarellecido
cuenta una historia secreta
Muestras están las esquinas
cogida la pandeleta.

Solo gire la campana desde la Ermita desnuda bajo el cielo que concreta una gran du zura hermana!

Mas ciertas noches, no hay duda,
 cuenta la grey rustica:
 suele verse una carreta
 y detras una serrana
 locando la pandoreta,
 por el camino viato
 que conduce a la fontana

—,Adios mañanas tranquilas!
 ¡Oh qué destino nefando
 Diz que hora la s. ueta
 siempre andando, siempre andando

—¿Qué ven sus glaucas pupilas?
¿Adonde marcha sin mando
su voluntad incógnita?

Por el camino violeta
va la pastora dejando
su alma en lágrimas lilas
Armundo*, Armundo

11497

It is for an unknown, private and personal use in accordance with the

nutidos de cui que se flamm de i piquimientes o genios a la eternidad.

et el nombre de la computadora utilizada: 61087 941 01

F! homödie que se presenta como un libro de texto - *SOCIETATES*

PICTOGRAFÍAS O PETROGLIFOS EN EL TERRITORIO URUGUAYO

por JOSÉ JOAQUÍN FIGUEIRA

EN varios puntos del territorio uruguayo, principalmente en la zona situada hacia la margen izquierda o sur del Río Negro, en la región meridional de la República se hallan rocas, peñas y aun grandes piedras sueltas, cubiertas de figuras, signos o líneas pintadas, que — indistintamente — han sido denominadas pictografías, pinturas rupestres o, muchas veces por el vulgo, peñas pintadas, escritas, marcadas.

Es en los pedregales adyuntos a las corrientes de agua, principales o secundarias, donde se las encuentra con preferencia; aunque, cabe igualmente recalcarlo, también existen en las faldas y aun sobre la cumbre de algunos cerros y de otros accidentes orográficos que, por lo regular, presentan escasa elevación.

Desde antigua data se había denunciado su existencia en determinados departamentos del sur del país, pero dichas noticias no merecieron, en gene-

ral, más que unas breves menciones en las periódicas de entonces, sin reproducciones gráficas de índole alguna.

El día 22 de diciembre del año de 1874, el pionero de la minería en el Uruguay, el geólogo asturiano don Clemente Bernal Posada (1842-1903), obtuvo una copia de las pictografías existentes en la margen derecha del Arroyo de la Virgen (Departamento de San José), mas este documento gráfico fue recién publicado en Londres y en 1912 por el ex Cónsul de los Estados Unidos de Norte América y Puna ná, en Montevideo, el Dr. Frederick Webster Goding (1858-1933), en un artículo que forma parte del libro "Impresiones de la República del Uruguay en el Siglo Veintiuno" y que lleva por título "Los aborígenes del Uruguay".

Cuando el ilustre sabio argentino don Florentino Ameghino (1854-1915), pisó nuestras costas, en los últimos días del mes de diciembre de 1876, ya oye hablar, aunque muy vagamente, de la

existencia de manifestaciones de antropismo entre los diversos hallazgos hasta entonces verificados en nuestro territorio hecho este que recuerda en su libro titulado "Noticias sobre antigüedades indias de la Banda Oriental", impreso en Mercedes (Provincia de Buenos Aires, República Argentina), en 1877.

Y el primer arqueólogo uruguayo, el Prof. José R. Figueira (1880-1948), señaló en el "Ata. Etnográfico" que incluyó en su obra intitulada "Los Primitivos habitantes del Uruguay", publicada en Montevideo y en el mes de setiembre de 1892, tres pictografías, que tuvo oportunidad de estudiar y de conocer, y que no pueden ser otras que la exacta representación de las

car (Departamento de Ma. donado) y las que a su vez se hallan en la costa de los atroyos Porongos (Departamento de Flores) y de la Virgen (Departamento de San José).

En el mes de julio de 1904, dos pin-
turas rupestres del departamento de
Floreas fueron registradas por don R-
cardo Figuerido (1867-1921), conocido
fotógrafo y farmacéutico español rad-
cado en la ciudad de Trinidad o Po-
rongo, en el Impreso o "Numero Uni-
co" hecho en dicho año con motivo de
celebrarse entonces el centenario de la
capital departamental.

Y en Buenos Aires y en 1919, el erudito odontólogo florentino Dr. Agustín E. Larrauri (18 - 196) publicó un breve pero muy bien ilustrado trabajo, con

El 20 de mayo de 1964, se realizó una excursión al cerro de Durango, con figura de yerra
la que muestra a los visitantes la cueva poligónica hallándose pintada la boca de la
rojo oscuro, con el que normalmente surgen entre 1 y 12 mm de ancho. Los 1
C = (Fotografía en color de la

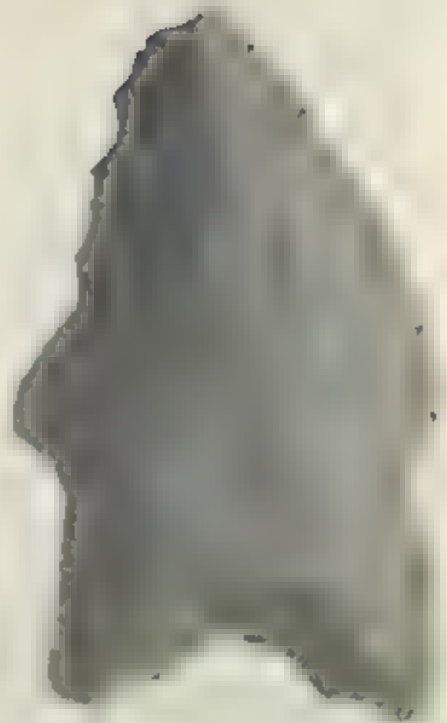
el título "Pictografías de la República Oriental del Uruguay", en el cual reprodujo algunos grupos de pinturas rupestres existentes en los departamentos de Flores y de Durazno.

El destacado profesor español radicado en nuestro país don Orestes Araújo (1853-1938) por su parte, en varias de sus publicaciones (Diccionario Geográfico, Montevideo, 1900, Historia de los Charrúas, Montevideo, 1911, Tierra Uruguaya, Montevideo, 1913), menciona brevemente dos pinturas rupestres la del Arroyo de la Virgen — ya nombrada — y la que él denomina del Rincón, que, a nuestro juicio (y en virtud de consideraciones muy largas de detallar ahora), no puede ser otra que la situada sobre la margen izquierda del Arroyo de los Porongos (Departamento de Flores).

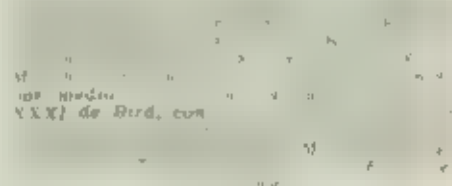
La otrora destacada Sociedad "Amigos de la Arqueología", de Montevideo, también ha recibido — desde la misma época de su fundación, en el mes de junio de 1926 — interesantes y diversas denuncias acerca de la existencia positiva de estos restos materiales del pasado indígena uruguayo.

Nuestras propias investigaciones, realizadas en su mayor parte en colaboración con el malogrado Prof. Carlos A. de Freitas (1904-1953), han tenido por objeto no tan sólo el estudio y el ordenamiento crítico cuanto sistemático de todos esos antecedentes dispersos e importantes, y de muchos otros más, sino también — y muy principalmente — el descubrimiento de nuevas pinturas rupestres, muchas de ellas todavía enteramente inéditas y existentes en las mismas y en otras localidades del país.

En términos muy pero muy generales, y atentos a la mayor parte de los casos hasta aquí enumerados, podemos decir ahora que los grafismos de nuestras pictografías son de índole sencilla, geométrica por excelencia, mono-



Punto de flecha con pedicúlo y dardes en línea.



crómicos, pintados siempre merced a diversas tonalidades de un color cerrojo indeseable y trazados, normalmente a la intemperie — mediante puntos y/o líneas rectas que fluctúan entre 8 y 12 milímetros de ancho — sobre pequeños abrigos que ofrecen numerosas y variadas moles graníticas (y aun silíceas) de superficie pulimentada por efectos de la propia naturaleza.

Por todo lo hasta el momento expuesto, tales yacimientos pictóricos ocupan además, en el actual territorio

[illegible]

del blanco de basalto que tus menester de

res, 1919, p. 529), bien que, según estrictamente lo reconoce nuestro lego y colaborador científico el Prof. Juan Carlos Sabat Pebet, es muy difícil lo menos por ahora, que las pictografías uruguayas anuncien todo un

Pero al lado de aquella interpretación que no deja de atribuirles el carácter de simples ludus homini, producto sin mayor significación, o representación del sa vaje ocioso, existen en nuestro medio otras muchas explicaciones acerca del particular.

Hay quienes, por ejemplo, creyeron fuertemente que alguna de estas pictografías acaso represente "palabras en tin" (Rev. de la Soc. "Amigos de la Arqueología", T. I, Montevideo 1927, p. 747), quienes suponen que fueron enlazadas por pueblos aborígenes dotados de una civilización más avanzada y cronológicamente anterior a la de las parcialidades indias halladas en territorio uruguayo en el momento de descubrirlo (Orestes Araya, en 1911 y p. 3) y quienes, por último, las consideran como obras realizadas por hombres propiamente prehistóricos (fósiles). Beramín Sierra y Sierra 1882-1930, Montevideo, y en 1928 y 1927).

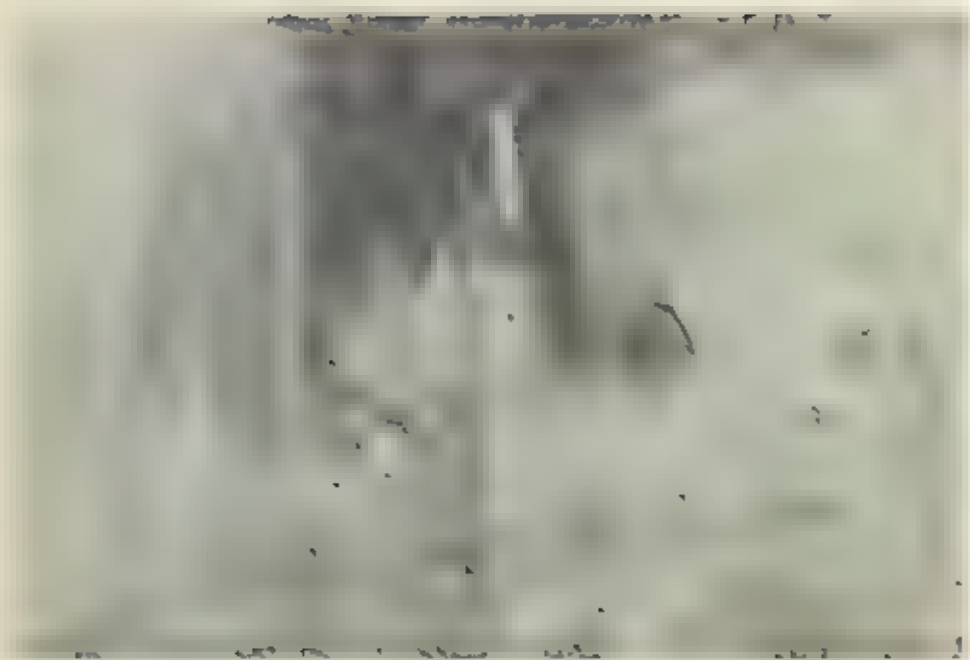
El profesor argentino contemporáneo don Antonio Serrano (n. en 1899) — apoyándose sobre todo en la conformación que presentan determinadas pinturas rupestres uruguayas con ciertos elementos de la denominada cultura arqueológica sambaquina-guaya y los vasos hallados en el Puerto Bariles (de la Provincia de Entre Ríos y estudiados por el malogrado Arq. don Víctor Greslebin) y las placas grabadas en cerámica y pictografías de la Patagonia — creyó ver en ellas un carácter belamente esquizomórfico, en tanto que otras hacen evidente su posible y correcta clasificación en un grupo cultural o universal (Etnografía de la antigua provincia del Uruguay Patagónico, 1936, pp. 175-177).



Otra vida del mismo petóglifo. Representación de vibora, que y según de distinta interpretación — ifido des que.

Dicho autor, además, fundándose especialmente en las analogías que pueden presentar las pinturas rupestres que Agustín Larrauri estudió en el Arroyo Maestre Campo (Departamento de Durazno) con los dibujos geométricos que adornan el dorso de las mantas de pieles (o quillapies) con que visten los Charrúas que muestran los antiguos grabados publicados por el benedictino Antoine Joseph Pernety (en 1759) y por el maestro don François de Curel (en mayo de 1833) —, no duda en atribuirse las al grupo genérico Charrúas. (Los primitivos habitantes de Entre Ríos, Paraná, 1950).

Para el etnólogo estadounidense Dr. Carl Schuster, también contemporáneo nuestro (n. en 1904), algunas de las pictografías uruguayas — en general las que representan figuras humanas aisladas como extractadas o independizadas de motivos o padrones infinitos (all-over pattern) — entrañan un significado social implícito o subyacente siendo por ende, en la mayor parte de los casos, puros y simples simbolismos genealógicos, así de descendencia como también de parentesco (Human Figu-



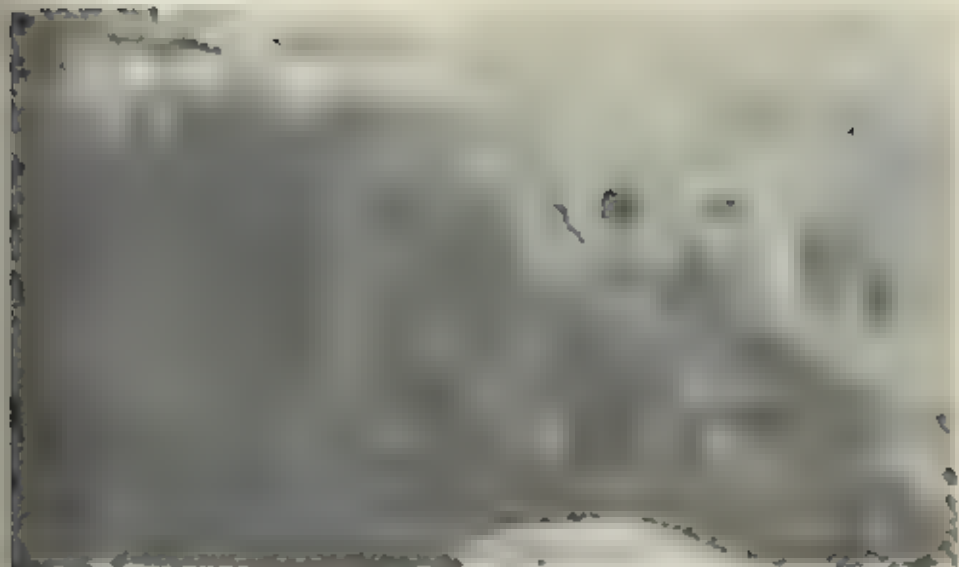
El que antes
en Patagonia

res in South American Petroglyphs and Pictographs as Excerpta from Repeating Patterns. Montevideo, 1955)

Por lo demás, para Daniel García Acevedo (1868-1896) (Rev. de la Soc. "Amigos de la Arqueología", T. I, Montevideo 1927 pp. 239-240), para Alfredo Francisco Solari (1886-1967) (Ibidem. Tomo III, Montevideo 1929, p. 143, y Civilización del Uruguay, T. I, Montevideo 1931, p. 16) dichas pictografías — o, más exactamente aun, una muy falsa interpretación y generalización, basadas no sabemos muy bien en qué fundamento científico desconocido y todavía por establecerse en especial sobre alguna de ellas en concreto — no son otra cosa más que vetas o nervaduras graníticas que caprichosamente afloran sobre la

superficie pulimentada de las mismas rocas, siendo dichas pinturas rupestres por consiguiente, obra de la propia naturaleza.

Ante esta total y evidente divergencia de opiniones, hemos de señalar que la serie ininterrumpida de trabajos de campo e investigaciones de gabinete que sobre el particular venimos realizando desde hace unos veinte años a la fecha, más la inducción de las figuras trazadas (sin lugar a dudas artificialmente y por los indígenas), los análisis químicos y al infrarrojo de las pinturas y en especial, sus relaciones y distribución geográfica, y las conclusiones extraídas de su estudio arqueológico, autodescriptivo como comparado —, nos llevan a adherirnos en gran parte, a las opiniones sustentadas por el Prof. Arce, Sr. Serrano y Dr. Carl Schuster a respecto, refutando, desde todo punto



Orilla del Arroyo de la Virgen. Desembarco de San José. Nótese el
del autor. ix

Vista a los testareros, otros muchos, tanto mas cuando han surgido últimamente nuevos monumentos de ellos y los diagnósticos de aquellos dos tipos estudiados no se excluyen del otro mutuamente, como ya tendremos de él mostrarlo tan luego como publicemos nuestra obra en preparación intitulada "Pictografías en el territorio uruguayo".

Las piedras escritas que de nuestro hemisferio hemos venido considerando hasta el momento, se caracterizan, en especial, por presentarse en la región próxima al fundamento continental del territorio por estar pintada sobre las rocas con una exposición al viento, enfrentando siempre un horizonte comprendido entre el horizonte actual y por la ausencia de restos de ellas, ya asociados a ellas, o bien el contrario, existentes dentro de las proximidades adyacentes. Pero se añaden en el Uruguay otras manifestaciones del arte rupestre en que las culturas se diferencian en sus tradiciones asociadas con las mismas, además muy

distintas en sus inmediaciones, y en donde los dibujos están siempre grabados sobre diversas rocas de nuestro manto basalítico, y en piedras mas o menos pequeñas, por completo expuestas a la acción de la intemperie y que a su vez, se caracterizan por ofrecernos su única cara trabajada con una exposición total o casi, absolutamente con tal exposición, por no citar otras, los petroglifos (o piedras grabadas) que se encuentran sobre el curso medio y la margen izquierda o sur de nuestro fronterizo Rio Cuareim, entre las bocas de los arroyos Yacaré y Tres Cruces, en el Departamento de Artigas, República Oriental del Uruguay.

De conformidad con todas estas ideas y teniendo sobre todo en cuenta la doctrina que establece la distinción entre pictografías y petroglifos en aquellos que a las manifestaciones del arte rupestre de los primitivos habitantes del Uruguay respecta, hemos catalogado a su vez nosotros los austrorionenses adjuntados — y sus leyendas — en dos distintos grupos, segun que se trate de una u otra clase de dichos ideogramas.

DON SEGUNDO SOMBRA



por NICOLAS FUSCO SANSONE

RICARDO Gualdies pertenece a ese grupo de autores que conquistan a desceusa inmortalidad literaria a través de una sola obra lograda y definitiva. En la breve historia de la novela americana se destaca la aparición casi simultánea de "Don Segundo Sombra"

"La Voragine" y "Doña Bárbara". Cada una de ellas significa la exacta revelación de un sector de nuestra América en merceda trascendencia universal. Forman un noble conjunto tres impercederos momentos autóctonos, de plena naturalidad y enérgicas primicias.

de sincera reacción frente a la no-
ciudadana
Segundo Sombra" es la pampa
da con literatura nostálgica, "La
gaucha" es la dolorosa epopeya de la
madre en que aparece, despiada
y cruel, la incisa explotación del
por el hombre, y "Doña Bar-
bara" es la historia de una mujer
que vive en la ciudad y que se
conoce.

* * *

"Don Segundo Sombra" apareció en
Buenos Aires en el año 1926, obtenien-
do el primer premio nacional de lite-
ratura. El triunfo sin cercenamientos
llegó a su propio autor, como lo
demuestra la siguiente carta que dirigió
al escritor francés Valéry Larbaud.
"¿Qué distinto ha sido todo a lo que
se me dijo yo en mi última carta. Ya
sé cómo puede llamarse esto,
nunca lo puse nombre, por lo
esperado. Me palmean todos los días.
No sino sonrisas que están con mi
que son casi yo mismo. Don Se-
gundo lo hemos escrito todos. Estaba
obovos y nos alegramos de que
se le la letra impresa. No hay mas
gratificaciones por este lado de
la vida, y estoy, ¿cómo no he de
contento y un poco como dor-
mido de esta simpatía ambiente tres
rara en la breve historia de mis
días. De los paños esperados ninguno
he visto. ¿Qué es todo esto? Cualquier
cosa me da un esporado yo en la vida
con un asentimiento general por uno
de los días."

A la siguiente de la aparición de
"Don Segundo Sombra" el 8 de octu-
bre de 1927, Ricardo Güiraldes le escri-
bió a Larbaud:

* * *

Seiscientos noventa y tres pagi-
nas de "Don Segundo Sombra" están

escritas con sangre y al compás de la
memoria del corazón, que es, por cier-
to, la mejor memoria. Basta detener-
nos en su inicial dedicatoria: ¿Para
quienes es el recuerdo? Con palabras
de elegía gaucha habla. "A Ud. Don
Segundo. A la memoria de los finados
Don Rufino Galván, Don Nicasio Cano
y Don José Hernández. A mis amigos
domadores y reseros, Don Victor Ta-
borda, Ramón Cisneros, Don Pedro
Brandan, Ciraco Díaz, Dolores Juárez,
Pedro Falcón, Gregorio López, Esteban
Pereyra, Pablo Ojeda y Mariano Or-
tega. A los paisanos de mis pagos". Y
agrega venciendo al olvido: "A los que
no recuerdo y están en el alma del li-
bro".

Ricardo Güiraldes es autor y actor,
identificándose con su propia creación.
Se sitúa en primera persona y en es-
trecha relación con sus personajes,
fluctuando entre la realidad y el en-
sueño. En su dirección espiritual y fi-
sica resalta un sentido gaucha de la vi-
da que no es olvidado ni en los pos-
treros instantes cercanos a la muerte,
esperada con resuelta tranquilidad en
la vieja e inmortal Europa. Junto a los
últimos momentos vitales del autor de
"Don Segundo Sombra", está perma-
nente, la presencia amada de dos gau-
chos jóvenes de San Antonio de Are-
co: Don Ramón Cisneros (hijo) y Enri-
que Melo.

* * *

Hace ya algunos años, Adelina del
Cortil — esposa de Güiraldes — nos
recordaba el diálogo sostenido entre su
compañero y Don Segundo Sombra de
carne y huesos, cuando ya terminada
la novela había de darle la identidad
del nombre.

Así fue la conversación:

—Don Segundo: He escrito un libro
que se llama "Don Segundo Sombra",
en el que cuento su vida, aunque hay
cosas que usted no ha hecho.

Don Segundo lo mira y luego con
le diacundo, le contesta:

—Pero que las podría haber hecho
no, Don?

Más tarde cuando a Guiraldes le de
an que había hecho una creación ma-
zoral de su personaje contestaba:

—Muy por debajo de la realidad.

El 20 de agosto de 1936, en la
ciembre de sus 82 años nutridos de
acción, dejó de existir en su pago de
San Antonio de Arco el admirado
personaje de Guiraldes. Anunciaron el
hecho los telegramas "Alrededor de la
hora diez se extinguió silenciosamente
la vida de Don Segundo Sombra, el hé-
roe del libro de Ricardo Güiraldes.
Desde hace algunos años vivía en el
puesto "La Lechuza", acompañado de
sus hijos, nietos y parientes cercanos.

En un mediodía invernal desapareció
la figura de Don Segundo Sombra, el
gaucho de la llanura, inmortalizado en
el arte y visitado en su retiro de aus-
tero silencio por Keyserling, Waldo
Frank y otros.

Nos lo imaginamos a través de la
evocación que de él hace su revelador
en el arte.

—“Pensé en Don Segundo Sombra
que a su paso por mi pueblo me llevo
tras él, como podría haber llevado un
abrojo de los cerros prendido en el chi-
rpa.”

Cinco años habían pasado sin que
nos separáramos ni un solo día, duran-
te nuestra penosa vida de reserva. Cin-
co años de esos hacen de un chico un
gaucho, cuando se ha tenido la suerte
de vivirlos al lado de un hombre como
el que yo llamaba mi padrino. El fue
quien me guió pacientemente hacia to-
dos los conocimientos de hombre de
pampa. El me enseñó los saberes del
resero, las artimañas del domador, el
manejo del lazo y las boleadoras, la
dificil eterna de formar un buen ca-
ballo para el aparte y las pechadas, el

entablar una tropilla y hacerla parar
a mano en el campo, hasta poder aga-
rtar los animales donde y cómo quie-
ra. También por él supe de la vida
la resistencia y la entereza en la lucha
el fatalismo en aceptar sin rezongos lo
sucedido, la fuerza moral ante las
aventuras sentimentales, la desconfian-
za para con las mujeres y la bebida, la
prudencia entre los forasteros, la fe en
los amigos. ¿Cuanto había andado ese
hombre.

En todos los pagos tenía amigos que
lo querían y respetaban, aunque poco
tiempo paraba en un punto. Su ascen-
diente sobre los pausanos era tal que
una palabra suya podía arreglar el
asunto más embrollado. Su populari-
dad, empero, lejos de servirle, parecía
tal gario después de un tiempo.

—Yo no me puedo quedar mucho en
ninguna estancia — decía — porque
en seguida estoy queriendo mandar
más que los patronés.

Qué caudillo de montonera hubiera
ido! Pero por sobre todo y contra to-
do, Don Segundo quería su libertad.
Era un espíritu anárquico y solitario
a quien la sociedad continuada de los
hombres concluía por infligir un inva-
lable cansancio.

Termuna el retrato de su héroe, apun-
tando los siguientes rasgos psicológi-
cos que nosotros en limpio homena,
grabáramos sobre la piedra en el lu-
gar donde descansara Don Segundo Som-
bra. “Como ace ón amaba sobre todo
el andar perpetuo, como conversación
el soliloquio.

Existe un niño — uno de los tante-
minos del mundo — que agilita sus
ojos en salidas errabundas, al margen
del artificial hogar regido por Tía
Asunción y Tía Mercedes en constante
actitud rotadora. Su instinto de liber-
tad le permite descubrir, acertada

al hombre que será guía de sus
ciertos y enérgico modelado.
su alma. Le adivina al verlo pasar
por su pueblo y con el ánimo entervo-
rado de próximas aventuras, sigue su
camino, hacia la pampa abierta

Cuando después de dos semanas de
viaje, el gaucho descubre su para-
iso ya puede exclamar con altivez
insuspectada en sus cañoreos

En el pueblo sabían mi paradero
y querían obligarme a
parar casa. Esa época no me h
porque ya estaba en parva mi
Antes me zamparía en un re-
o me haría estropear por los ci-
que acrepiar aquel destino.
un modo volvería a hacer el
por las calles abutridas. Yo era,
por todas, un hombre libre
su purhero y más bien vi
como curco de sala entre las
hediondas a zahumerio ecles
y relox de mandonas bigotudas.
A perro con ese hueso! Buen na-
o había salido en la cruz!

Ahora había sido neófito de la
ruda vida pampeana, en ad-
con antiguo aventurero y crepi-
inquisitivos anhelos, conoce-
y seres nuevos por el ancho
todo mundo de sus sueños que
era a toda costa y cara a cara
el destino. Y frente a él, solo dis-
y rumbo, venciendo lo efímero
respirado el fortalecedor aire
alejado de la enervado-
doméstica, ya no temió la ad-
vislumbrada en la acción dia-
Se en, firme en su sino errante,
de la tropa y en compañía de
comprendió "a qué se debía
despreciativo que usan los
cuando hablan con los que
un las cosas"

En maravillosos años de aprendi-
sin molicie, aventuras

por una congénita rebeldía enemiga de
la mansedumbre y de la inmovilidad.
Todo por obra y gracia de Don Segun-
do, que según la acertada expresión de
Vossler a su paso por algunos países
americanos, es "su guía y padrino, su
gran amigo natural y humano, su único
educador y protector verdadero en una
época de grandes ciudades supercivili-
zadas y de desconfianza universal"

Y así transcurren sus años hasta lle-
gar a la plenitud de la mocedad. Entre
reseros, Resero el mismo. Conoce el
amor fugitivo, el locante bullicio del
baile, la doma, la riña de gallos y mu-
cho más, porque mucho más que todo
esto es la vida en la pampa

También llega el momento de la se-
paración definitiva de los hombres. Se
huerzan los caminos. Y en las poste-
ras páginas de "Don Segundo Sombra"
aparece en dramático relato, sin alas
des, la despedida. Se va — ¿hacia que
horizontes? — su noble y rudo maes-
tro amigo. El que junto a él aprendió
a ser hombre, plenitud de experiencias
en jóvenes años, también se va, conte-
sando su reconcentrado do or frente a
Me fui como quien se

Ricardo Güiraldes murió casi en e
lante de los 42 años. Fue hombre de
mundo, no mundano. Conoció las so-
riedades de su tiempo y vivió su sino
gaucho. En San Antonio de Arco, su
pago, vata su lugar de descanso eterno.
Allí, a la sombra de un sauce — ¡ob-
nolvidable Mussel de la juventud, las
mujeres y el vino! — leímos "AQUÍ
DLERME RICARDO GUIRADES
CRUCIFICADO DE CALMA SORRE
SU TIERRA DE SIEMPRE" Y dos fe-
chas, permanentes en la vida de los
hombres, marcando nacimiento y muer-
te, nos incitan en solitarias reflexiones
al ritmo de nuestros pasos viajeros

ACTUALIDAD DEL DRAMA DE ODISEO

por el Dr. PEDRO LUIS HELLER

A TRINIDAD al igual que la *Iliada*, al poeta HOMERO, surgió hacia fines del octavo siglo precratiano la epopeya de Ulises, quien con el celebre ardid del caballo había hecho caer en definitiva la fortaleza de Troya, y cuyo regreso a la isla de Itaca — de la cual era rey — se vio demorado por múltiples incidencias durante diez años. En su "Arte Poética", el filósofo Aristóteles considera a ambas epopeyas como esencialmente dramáticas, definiendo la acción de la primera como "simple y apasionada" y, en cambio, la de la segunda como "compleja y moral". Es simple el argumento de la *Iliada* porque se desarrolla en forma rectilínea del principio al fin en torno al antagonismo personal entre el comandante en jefe Agamenón y el soldado más preciado Aquiles. Y es complejo el argumento de la *Odisea* porque se inicia con la doble acción simultánea del viaje de exploración de Telémaco, hijo del protagonista, y del

regreso accidentado de este último, culminando ambos acontecimientos en la matanza — llevada a cabo por padre e hijo juntos — de los pretendientes de Penélope, su respectiva esposa y madre. Pero también la *Odisea* es un drama unitario, cuya tensión dramática va "in crescendo" desde su amoldamiento angustioso hasta su desenlace feliz. En el destino del héroe se materializa el conflicto perenne — insoluble y por ende trágico — entre sagacidad serena, representada por la diosa Atenea, y violencia irracional, representada por Poseidón, el dios del mar.

Ulises no es, sin embargo, un jugador pasivo en la mano de fuerzas superiores. Lo que ha vuelto tan atrayente su figura para los milenios sucesivos es, precisamente, su enfrentamiento perseverante con toda clase de adversidades. Tal como cada poeta auténtico, replicando al desafío del mundo que él conoce, va creando con su fabula y sus personajes un nuevo es-

de vida (libertad creativa que sólo se alcanza al reconocer cabalmente la necesidad del ser así de ese mundo), así como a veces este personaje, creado con originalidad trascendental por el poeta, se enfrenta a Odisea — esta decidida a responder a cualquier tipo de desafío que al testigo no pudiere proporcionarle. Ulises, por su vez, plena conciencia de moverse por entre el duplice plano de los "superiores" (dueños inmortales del Cielo) y de los "inferiores" (las sombras de los muertos vagando en el Hades), y con ambas instancias le tocara entrar en conflicto, pero a pesar de respetar esa tremenda condicionalidad del individuo mortal — he aquí su "eustheia" (su piedad) —, le opone terramente su propio plan de vida, su resolución de llegar a término, bien sabiendo de antemano cuanta paciencia, cuánta astucia y cuánta grandeza de ánimo son requeridas para triunfar en propósito semejante.

Dos siglos antes de Heráclito, se amplían en la trayectoria del héroe de aquella ficción dramática dos axiomas de gran pensador recién nombrado: uno es diez mil para mí, si sobrepasara entre ellos", en efecto, parecen uno tras otro — la totalidad de sus compañeros porque la debilidad de su cuerpo supera a la fuerza de su espíritu mientras que Ulises se salva el solo por ser en pos de lo común, siendo empero "más allá de la razón". Su superioridad sobre los demás jefes de la expedición contra Troya radica en una conjunción armoniosa entre firmeza de principios, lealtad, conducta, versatilidad ingeniosa y astucia, portanza al raciocinio equilibrado. Pero este hombre de bien, de bondad y de espíritu se destaca, al mismo tiempo, tanto por la robustez y la fuerza de su cuerpo como por la delicadeza de sus sentimientos y modales. Las demuestran, por un lado, su firmeza en combates deportivos (libro VII) y sangrientos (libro XXII) como,

por el otro, sus relaciones con mujeres en general y — en especial — con las tres principales del drama a saber con Circe la Maga, patrona de la isla de Eoa (libro X), con Calipso la Ninfa, reina de la isla de Ogigia (libro V), y con Penélopea, su esposa fiel, rescatada a última hora del asedio de los pretendientes.

Hay un motivo ulterior que torna la acción de la Odisea, de acuerdo con la ya mentada definición aristotélica, a la vez "compleja" y "moral", nos referimos a los numerosos reencuentros o sea "reconocimientos" (*anagnoriseis*), los que exhalan hasta hoy — con actualidad imperecedera — su honda humanidad. No menos que siete de ellos resplandecen cuales piedras preciosas por entre la trama del poema el reencuentro de Ulises con su madre Anticlea durante su descenso hacia los difuntos (libro XI), con Eumeo el "divino vino porquero" en su choza itaqueña (libro XV), con Telemaco regresado de su viaje, quien se refugia por su parte en aquella choza (libro XVI), con su padre Agamenón al regresar a su amor (libro XVII), con Euríclida su antigua aya, cuando ésta lo baña (libro XIX), por supuesto, con su cónyuge antes (libro XIX) y después (libro XXIII) de ser reconocido por ella, y con su anciano padre Laertes, retirado desde hace tiempo en una granja modesta (libro XXIV). Tales escenas conmovedoras, hondas esenciales en la dramaturgia heroica — quizá por enlazar lo presente con lo pretérito, y sin duda porque para los griegos "reconocer" equivalía a adueñarse de la Verdad (*mátheia* "desocultación") —, nos enlazan a nuestra vez vivamente con aquellas creaciones tan remotas en el tiempo y ojalá nos permitan reencontrarnos y reconocernos a nosotros mismos como legatarios de tan reconfortante tradición humanista.

El lujo es, en cierto modo, tan antiguo como el mundo, ya que el hombre y sobre todo la mujer se han sentido siempre inclinados a buscar entre los objetos que los rodean los que pudieran contribuir a adornar y a aumentar sus valores personales. Joyas y armas correspondientes a los más antiguos grados de civilización han permanecido intactas en las sepulturas, no obstante la acción de cataclismos y de depredadores. El ser humano siempre tendió a adornarse ya sea con objetos fabricados por sus manos o simplemente con los hallados en la naturaleza, tales como piedras brillantes, conchas de nácar, hojas recogidas aromáticas flores o plumas de colores ru-

Los egipcios fueron maestros consumados en esta materia. Tanto en los monumentos funerarios del valle de Nilo como en las pinturas murales de templos y palacios se encuentran ejemplos del refinamiento suntuario de las épocas faraónicas.

Igual afirmación cabe hacer sobre los egipcios del templo de Nippur procedente de la más antigua factura de costumbres que se conoce. Trata de la entrega de 92 túnicas, 14 de ellas perfumadas con mirra, áloe y casia y data de 2800 años antes de Cristo.

En el Oriente, las prodigalidades y el fasto llegaron a límites increíbles pareciéndoles insuficientes las diademas en la cabeza, las perlas en las orejas y los brazaletes en los brazos y hasta en las piernas, las mujeres se pusieron joyas en las mejillas y láminas de oro en las palmas de las manos.

En cambio, en Grecia, la mesura y el

equilibrio, que se condenaban en la máxima predilecta "Nada demasiado", hicieron reglamentar por medio de leyes suntuarias la protección de la sencillez en las costumbres. Funcionarios especiales tuvieron la misión de confiscar los objetos de pura vanidad puestos a la venta y hasta de inspeccionar el número de los invitados a los banquetes. Una ingeniosa ley de los griegos, por ejemplo, con el objeto de disuadir las costumbres dispendiosas, inventó el recurso de permitir las cosas lujosas "únicamente a las personas que tenían nota de infamia". He aquí algunas de las disposiciones más cu-

—"Solo los hombres viciosos pueden vestir telas preciosas."

—"Ninguna mujer irá acompañada por más de un esclavo, a no ser que esté borracha."

—"Únicamente las mujeres de vida disoluta están autorizadas a adornarse con joyas."

Ignoramos hasta qué punto las griegas prefirieron los adornos antes que la buena reputación.

La primera ley suntuaria que se promulgó en Roma fue la Ley Orquía, que determinaba el número de comensales, aunque sin limitar el gasto. No permitía comer a la vista del público, con las puertas abiertas, por temor a que, por afán de ostentación, se sirvieran cosas superfluas. Dice el historiador Plinio el Joven que Apicio, por comer lo que nadie más comiera, se

losama perla que, descubierta en
agr se hubio Cleopatra”
...ocura llevaba al emperador He
...galo a servir a sus funcionarios
...anas de barbo, sesos de faisán y de
... huevos de perdiz y cabezas de
... a sus perros, hígados de pavo,
... caballos, uvas de Apamea, y a
... cones, loros y fauantes. Para él se
... a lengua de pavo real y de
... , crestas de aves vivas, gu
... envueltos en granos de oro, ha
... aderezadas con cibar y arroz mez
... con perlas

LOS VERDUGADOS

... por alto unos cuantos siglos
... es que ya el poeta griego Alexan
... refería, en el siglo III A. C. a los
... cuando escribía

Aunque las de nuestras elegantes que
... bastantes caderas hacen co
... der al redor de la cintura tan volu
... guarniciones que las que las
... en flete lejos se preguntan si lo que
... es una mujer o una torre”

Sin embargo, es recién en el siglo X
que ... a Francia, procedente de Es
... para pasar a ser una prenda de
... reservado a las personas de condi
... elevada. A una de esas prendas
... que debió su vida al rey Enri
... V. En efecto, perseguido por los
... que obedecían a su suegra
... na y acosado en el Louvre, se
... debajo del verdugado de su
... esposa Margarita de Valois
... cuando llegaron los sicarios se sorprendi
... de no encontrarlo y mientras
... taban cómo había podido es
... el rey “se reía en su escondite”

En el siglo XVIII, el verdugado se
... transformó en el tontillo y, en el si
... XIX cambia ligeramente su forma
... se convierte en el miríngalo. No
... la severidad con que fueron
... los tontillos se popularizan
... los denueca como conitos

... a la modestia y a todo decoro. A
... vez, un periódico los desmenuza en
... estos términos

“Son incómodos bajo todos los con
... ceptos, en las calles para los transeun
... tes, en los carruajes por el mucho es
... pacio que ocupan, molestos para los
... predicadores cuyo auditorio disminu
... yen por el sitio que necesitan en las
... iglesias, fastidiosos en la mesa, en
... donde hacen las piernas de los comen
... sales, y pesados hasta para las mismas
... personas que se los ponen, porque no
... pueden sentarse, ni subir, ni bajar, ni
... andar en compañía” La moda de los
... tontillos vuelve explicable un hecho
... aparentemente sin sentido. Hélo aquí

Los tontillos — se escribe en un pe
... riódico francés — que las mujeres se
... ponen debajo de las faldas para ensan
... charlas y abultarlas son tan amplos
... que al sentarse se echan las faldas ha
... cia delante, por lo que ha sido preciso
... construir sillones especiales en un pal
... co no caben más de tres mujeres. Esto
... toda ha llegado a ser tan extrava
... gante que estando sentadas las prin
... cesas, sus faldas, que se subían hacia
... arriba, tapaban la de la reina. Esto ha
... parecido unpertinente, pero el remedio
... sin embargo, a fuerza de
... pensar se ha resuelto que haya siem
... pre un sillón vacío a cada lado de la
... reina, lo que impedirá que se vea in
... mediatamente

LAS CARETAS

Probablemente son originarias de
... Venecia. Adoptadas, al principio, como
... una diversión, no tardaron en faci
... tar graves abusos y hasta crímenes, pues
... permitían a quienes las llevaban ocul
... tar el rostro y distorsionar la voz. Era
... usadas en el baile, en las tertulias, en
... el teatro y hasta en los paseos. En el
... siglo XV, un sínodo prohibe las caretas
... que figuran cabezas de animales, por
... considerárlas denigrantes para la con
... dición humana. Durante el Renaci

cuello estuvo muy en boga el antifaz — pequeña careta de terciopelo o raso — pero fueron tan numerosos los estentados comitidos a su amparo que diversas ordenanzas permiten su cancelación y aun dan a los arqueros el derecho de matar a todo aquel que se negue a quitárselo.

Con el tiempo, sólo a los nobles se les permitió usar caretas y antifaces.

PELUCAS Y PEINADOS

Las pelucas eran no sólo de cabellos sino también de crin o de estopa, según los precios. Las de gran modelo cubrían casi todo el busto. Generalmente las mujeres las llevaban rubias y los hombres negras o blancas. Multitud de edictos reales se ocuparon de pelucas y de peluqueros. Para ejercer tan reputado oficio se necesitaba obtener un privilegio de maestranza, no fácilmente asequible por cierto.

En tiempos de Luis XIV vivió un peluquero tan portentoso en su arte que muy pronto asoció su nombre — Bonet — con el de un tipo de peluca. Ningún elegante que se respetara debía de tener su "bonnet" que variaba según la condición de las personas. Las había de médicos, de profesores, de ministros, de príncipes, etc., la forma y disposición de los cabellos variaban según el rango social del que había de llevarlas.

En el siglo XVIII, las pelucas fueron sustituidas por enormes peinados, acerca de los cuales escriba Saint Simon:

"Los peinados de la época se componen de perfolios de dos pies de alto y colocan el rostro de las mujeres en el centro del cuerpo, a poco que se muevan todo el edificio amenaza ruina.

Para mantenerlos fijos, era preciso disponer de un armazón de alambres gruesos, tan pesada como incomoda.

En una oportunidad llega de Suma

tra un magnífico rinoceronte que constituye toda una novedad para los parisienses. "De inmediato — dice Diderot — las mujeres lo trasladan de la taula a sus cabezas. Surge la moda del peinado a lo rinoceronte. Y no hay elegante que no lleve tres o cuatro rino-

En 1773 aparece un meteoró y, con él, los locucos a la cometa; y algunos años después se ven en las vitrinas los sombreros a la caja de descuentos. Esta extraña denominación se explica así: habiendo el banco de aquel nombre suspendido sus pagos, muchos accionistas se vieron sumidos en la más espantosa ruina, en consecuencia, los sombreros llamados de aquel modo eran sombreros sin fondos.

Quizas el rebuscamiento de que adolecen algunas crónicas sociales de nuestro tiempo parezca de sencillas espartanas si lo comparamos con la siguiente descripción tomada de una gaceta de la época de Luis XVI:

"La señorita Duthé se presentó en la Ópera con un vestido de suspiros ahogados, adornado con pesares superfluos, con un punto de perfecto candor en el centro, cintas atenciones marcadas, zapatos cabellos de la reina horcados de diamantes en golpes perfidos. Ostentaba un peinado de sentimientos firmes con un gorro guarnecido de plumas voladoras y cintas de ojo absorto, y llevaba en el cuello un gato de color de indigente recién llegado, en los hombros una médica puesta a lo decente y en el pecho un manguito de agitación momentáneos".

Como se puede apreciar, las hijas de la vanidad y del orgullo pueblan las cinco partes del mundo y habitan a lo largo de todos los tiempos. Falta por saber, solamente, si no constituyen más que subproductos de la historia humana, aspectos prurindibles de la muma o secretos molinos que mantienen el espíritu abierto e impulsan a la acción.

DOS TRADICIONES DE ISIDORO DE MARIA

J. JULY NOBLE (1811-1853)

H POR un carrero, allá por el año 1853, y tantos, que se ocupaba en el acarreo de materiales para una obra que se construía en la calle San Miguel cerca de San Francisco.

A uno de los bueyes de tiro de su arrea le había puesto Noble, por sus buenas cualidades, que no necesitaba picana para andar, como el Oso, el Chorreado y el Totont, que formaban las yuntas de la carreta.

El carrero acostumbraba a ir por la calle de los Judíos en dirección norte hasta la casa de San Miguel, pasando comúnmente con su vehículo por la casa de altes de don Diego Noble, situada en la misma calle, hasta la esquina con la de San Joaquín.

Don Diego era un rico comerciante, inglés de nación, Noble de apellido y muy conocido.

En un día en los balcones de don Diego en circunstancias que pasaba por la calle con su carreta cargada de materiales y observó, como otras veces, al buey Noble a uno de los bueyes de la carreta.

El carrero hizo llamar al carrero con el que iba. Este detuvo la carreta y fue al

llamado de aquel señor creyendo que sería para darle algún trabajo.

Subió el paisano arriba a saber lo que se le ofrecía. Don Diego le recibió muy bien y le dijo:

—Te he llamado para hacerte una propuesta. Me intereso en comprar uno de tus bueyes, pero ha de ser el Noble, porque me gusta. Dime cuánto puedes por él y ahora mismo te lo compro.

—Señor le contestó el carrero — es usualmente ese buey es el mejor que tengo para el trabajo, no es manco ni atascado, sino noble y voluntarioso y sentiría deshacerme de él, pero por servir a Ud. se lo venderé, me ha costado 40 pesos.

—Está bien — le dice don Diego — Te daré por él cuatro onzas de oro para que puedas comprar otro y te sobre dinero para tus necesidades.

El carrero sorprendido de aquella oferta, y sin poderse explicar el motivo, se le hacía más que buena la partida y la aceptó con agradecimiento.

—Pues no hay más que hablar, dígame el buen inglés y en buen castellano. Aquí tienes el importe, pero vuelve lo que descargues, desáncalo y llévate al corralón de la vuelta y depués con cuidado.

Dicho y hecho. Regresó el carreto y condujo el bucy al corralón o barraca que habia a espaldas de la Aduana Vieja donde existe ahora el teatro Cívico.

Noble ya fue dueño del bucy Noble sería una excentricidad o lo que se quiera, pero lo cierto es que se propuso, por el nombre que le puso el carrero, libertario del yugo y que a na die perteneciese sino a él.

Qué más quiso el bucy

«Qué hizo don Diego para conservar libre de todo trabajo?

Lo mandó al Rincon del Cerro, con recomendación especial que se le cuidase mucho y que absolutamente no se le emplease en ningún género de trabajo.

Al engorde y al descanso marchó el bucy, que si hubiera hablado, cuantas gracias habría dado al caballero que inconscientemente le había puesto Noble, en vez de Barroso u otro pelaje.

Allí subsistió por mucho tiempo. No sabemos si morirá de viejo, después que su protector, el honrado don Diego Noble, miembro conspicuo del comercio de esta plaza se quitó la vida en el año 35, impresionando dolorosamente a la sociedad entera de Montevideo.

LA ALHAJA DEL CABILDO Y EL CABO RELOJERO

Allá por el año de gracia de 1769 cuando las vacas valían siete reales y un novillo nueve, de este lado de Santa Lucía, adquiriendo por carambola o cosa parecida, el Ayuntamiento de Montevideo en 60 pesos un reloj de campana que había pertenecido a los Padres expulsos de la Compañía de Jesús, cuando Bucarelli, cumpliendo órdenes del Rey los destrozó el nido.

La iglesia parroquial que llamaron Matriz Vieja desde el año 4 en que fue consagrada la nueva, contaba entonces

treinta años de establecida, con falta absoluta de un reloj que marcara las horas a los estantes y habitantes de San Felipe y Santiago.

De penita le vino la posesión del de los expulsos jesuitas.

Cuando el Cabildo se hizo de esa prenda, se bañaría, probablemente en agua de rosas, acariciando la idea de que podría, con su regulador de campana, sacarle la oreja al cuadrante de la capilla de Puerta de la Ciudad, por cuando diese horas.

Pero como no hay gusto completo, según el refrán, el Cabildo sintió el suyo contrariado, con las dificultades que se atravesaban para la colocación del reloj en la parroquial, careciendo esta de torre para el efecto. Y además, faltaba el relojero que lo manejase.

Lastima que en aquel tiempo no contase todavía la creación del benemérito Zabala, con su Fray Ignacio Arriola, hombre de inventiva, que arreglase la cosa, como que, "en tierra de los ciegos el que tiene un ojo es rey", dice el adagio.

Por fin, a fuerza de discutir y rogar a Santa Rita, se resolvió el Ayuntamiento a que mal o bien se construyese una torrecilla en la iglesia parroquial, para colocar la alhaja. Con esto se creía haber puesto una pica en Flandes. Se colocó el reloj pero se tropezó con que no había relojero a quien encargarse de su cuidado y manejo. Aquí del apuro y busquelo usted con candil.

Cuadró la casualidad, o la suerte, que se diera con el cabo de Artillería, ex herrero, de nombre Antonio Pacheco, que hiciese de relojero y como "a falta de pan buenas son tortas", el Cabildo lo encargó del servicio.

Allí iba el buen cabo a darle cur al reloj y cuidar de la alhaja, y aunque nunca las hubiese visto más gordas, el hecho fue que se desempeñó satisfactoriamente. Y tan fue así, que el Cabildo, en mérito de ese servicio, obtuvo

A Vossa Excelência Sr. Deputado
 a quem me dirijo com o devido respeito
 e a Vossa Excelência para o Sr. Deputado
 a quem me dirijo com o devido respeito
 Deputado Sr. Deputado Sr. Deputado
 a quem me dirijo com o devido respeito
 a quem me dirijo com o devido respeito
 a quem me dirijo com o devido respeito
 a quem me dirijo com o devido respeito

[illegible]

que, terminado la fiesta, habia

[illegible][illegible]

como pasa con el reloj del convento de

hacia el fondo del escenario, donde se encontraba el
Miguel en su momento de máxima gloria, con
con que hacia su agosto honradamente
con don Felipe, a la vez que
en la escena.

[illegible]

Второй вариант: "Самое интересное, что в этот раз в школе не было ни одного ученика, который бы не знал, что такое компьютер".

[illegible]

SILBANDO

por ROMILDO RISSO

SILBANDO cantan los pájaros.
Y en esto ensina, también
nadies sabe lo que dicen
ellos lo deben saber

¿Pa qué preciso palabras?
Nada tengo que decir
Se piensa mejor silbando
As aves piensan así

Se me hace que las ideas
con las palabras se van
en el silbido, parece
que se alargan, nada mas

Mesmo sin pensar en nada,
las horas puedo pasar

LA CASA DE XIMÉNEZ Y GÓMEZ

VALERIO GARCÍA LERDO DE TEJADA

México, D. F., Editorial del Estudiante, S. R. L., 1961

LA EDIFICACIÓN ABOLUECE LA LUCHA

La tradición de esta singladura se remonta en la casa 23 de N.º 586 a 588 tal vez se remonta a los primeros tiempos de la independencia, pues se presume que el señor Ximénez y Gómez compró en 1809 a don Juan María de la Cruz solar que se ocupaba de las viviendas que formaban parte de 1818 por dos razones: a) porque recién en 1812 el señor Gómez pudo adquirir las dos parcelas donde iba a edificar, y luego, por los graves efectos políticos acontecidos en 1811 (primera guerra de independencia, los dos años que tuvo el México independiente, la invasión portuguesa, etc.). Por lo es aventurado suponer que de este interesante inmueble se comenzó antes de

1817 o 1818. A pesar de la lucha implacable que aún sostenía Artigas contra los invasores lusitanos, nuestra capital gozaba en esa época de cierta tranquilidad, pues el teatro de guerra estaba muy lejado de ella.

En este edificio se muestra que en la casa del General Llave (ya toda la construcción de la planta se desarrolló alrededor de dos grandes patios, solo que en este, siendo más amplia, se tiene disponible (24 x 47 metros aproximadamente) estos patios están rodeados por salas en sus cuatro lados en vez de tres, como en la segunda.

Las habitaciones del primer patio, piezas de recepción, oratorio, comedor y dos cuartos estaban destinadas a la familia del propietario. En el segundo patio se agrupan los dormitorios de la servidumbre, los depósitos y los garajes.

En su fachada notamos algunas novedades: las aberturas son adinteladas y ninguna lleva arco escarzano como en las que hemos estudiado hasta ahora. Esta fachada es de gran sobriedad. Orientada al norte acusa un "eye movement" de planos conseguido a expensas del trabajo de rehundición que liga los rectos guardapolvos de cada puerta balcon con las prolongaciones de las jambas. Y sobre ese gran paño en abegado se distribuyen a manera de módulo múltiple los vanos adintelados, compuestos dentro de las más severas normas académicas."

Las ventanas de la planta baja muestran su primitiva reja de barrotes de hierro de sección circular y con el típico rizo infaltable en las rejas colo-

de sección rectangular. Sus proporciones son más armoniosas que las de la fachada y su trabajo de forja más perfecto. Cada barrote está dispuesto con una arista de frente a excepción de central que presenta una torsión de 15° para ofrecer apoyo al rizo. Las planchuelas transversales resultan onduladas por el empleo del punzón.

Una prueba concluyente de que este edificio es de construcción anterior a nuestra época constitucional, lo demuestra el hecho, debidamente comprobado, de que en él se hospedó entre los años 1824 y 1825 el canónigo Juan María Mastal Ferretti, más tarde elevado al solio pontificio con el nombre de Pío IX [1]

Llama la atención que en un paraje que, durante las primeras décadas del siglo XIX era uno de los más descuidados del antiguo Montevideo se levanta un edificio de tanta importancia, por lo menos para aquella época. Como este mismo rincón de nuestra ciudad nunca fue muy atrayente, tal vez se deba a esta circunstancia que lo he la mansión del señor Ximénez y Gómez haya escapado a la demolición y no fuese reemplazada por un edificio moderno.

Recien en estos últimos años, con la fuerte valorización experimentada por los inmuebles ubicados en el casco viejo de Montevideo, se pudo tener esta contingencia pero, felizmente esta propiedad ha pasado a poder del Estado, quien la ha adquirido con el objeto de instalar en ella las colecciones de objetos antiguos que no tienen cabida en el Museo Histórico Nacional.

En el amplio zaguán o vestibulo de entrada encontramos un detalle curioso, y es el arco lobulado que tiene el vano que comunica con el primer patio. Es difícil explicar en el Montevideo de principios del siglo pasado, la presencia de esta forma de innegable ascendencia agarena. Tal vez se deba a un capricho del ignorado arquitecto de la interesante mansión y también cabe la suposición de que sea un aporte lusitano, si bien abrigamos serias dudas al respecto."

Un arco de esta misma forma aparece en la puerta que da acceso a la caja de la escalera. Esta última está construida sobre bóvedas y sus escalones están compuestos por bloques de piedra esmeradamente tallados.

Hacia el primer patio se abren las ventanas también protegidas con rejas,

[1] Ramiro Chaves. La casa de don Ximénez y Gómez. Estudio publicado en la Revista ARQUITECTURA de la Sociedad de Arquitectos de Uruguay N° 211 Agosto 1944 y "Anales Históricos de la Arquitectura" N° 10, 1945.



Fig. 1. Planta de Chaves.



LA CASA DE XIMÉNEZ Y GÓMEZ

HISTORIA DE LA CASA Y SU PROPIETARIO

por MARÍA JULIA ARDAO

DESPUES de una prolija restauración se ha incorporado recientemente al Museo Histórico Nacional, instalada en ella una de sus secciones, la llamada Casa de Ximénez y Gómez, en plena zona portuaria, en la calle 25 de Agosto entre Hussarigo y Juan Carlos Gómez.

Por sus líneas y su planta, este edificio constituye una original expresión de la arquitectura civil de los últimos años del período colonial. Perteneció a don Manuel Ximénez y Gómez, figura representativa de la clase mercantil montevideana, de poderosa granjería en la vida económica y política de principios del siglo XIX.

II

Nació en Huelva, en Andalucía, España, el 17 de octubre de 1778. Era hijo de don Manuel Ximénez Sandoval, natural de la ciudad de Tarifa y de Leonor de la Cruz y Gómez González, natural de Huelva. A los 17 años de edad se embarcó en el Río de la Plata embarcándose en Cádiz en compañía de Bernardo González, y Fernando Abilleira para residir en la Villa de Canelones. En la casa de don Antonio Monasterio, quien venía recomendado por ser amigo de su esposa D^a Catalina Ximénez. Rápidamente se incorporó a la

vida lugareña formando su propio hogar. El 22 de octubre de 1796, contrajo matrimonio en aquella villa con Margarita Rodríguez Calleros, hija de don Gregorio Rodríguez y D^a Narcisca Calleros, vecinos de la jurisdicción de Montevideo y allí nacieron sus primeros hijos.

El 19 de enero de 1802, al producirse como era de práctica en el régimen colonial la renovación anual de los miembros del Cabildo, Ximénez fue designado "por elección canónicos", según reza el acta, Regidor Decano del Cabildo de Canelones. En la época la designación de Cabildante siempre fue signo de merecimientos personales apreciados y reconocidos públicamente. La calidad de tal reflejaba honor y respetabilidad en el favorecido. En el caso de don Manuel Ximénez y Gómez el hecho es particularmente significativo por el carácter de unanimidad que tuvo su elección. Tránsito de esa reputación es también el hecho de que se le encargara de la presidencia del Cabildo de Canelones durante casi dos meses. El 9 de setiembre de ese año 1802 se depositó en su persona la vara de Alcalde de primer voto en virtud de habersele concedido licencia hasta fines de octubre, a su titular don Claudio Márquez. Ya en otra oportunidad había tenido que desempeñar interinamente, junto a sus funciones de Regi-

don Decano, las de Alcaide de 2º Voto. Pero su gestión pública no se limitó a las tareas capitulares. A fines de enero de ese mismo año obtuvo el cargo de Administrador de Correos y como tal debió prestar el día 25 de dicho mes, ante el Alcalde de 1er Voto, el juramento de estilo, "que hizo según de recho a Dios y al Rey a una señal de Cruz bajo cuyo cargo prometió cumplir y guardar bien y fielmente en su ministerio" (Actas del Cabildo de Guadalupe). En esta tarea sería acompañado por el maestro de postas, don Gregorio Rodríguez, por los postillones Juan Montero y Felipe Casal y por el botero del Canaion, Genaro Navas, cuyos títulos presentó en aquel acto. En 1803 Manuel Ximénez y Gómez trasladó su residencia a la ciudad de Montevideo dedicándose a la actividad mercantil, muy prospera en la época desde que el Reglamento de Libre Comercio de 1778 había habilitado el puerto al comercio de ultramar y transformado la plaza fuerte en el principal centro comercial del Virreynato del Río de la Plata. Trabajó en el ramo de panadería y de almacenaje lo que le permitió, en los años siguientes, reunir una considerable fortuna. La invasión inglesa de 1806 dio ocasión para que Manuel Antonio Ximénez Sandoval Gómez González pusiera de manifiesto su acendrado hispanismo. Al producirse la conquista inglesa de Buenos Aires acudió voluntariamente a prestar servicio en la defensa de la ciudad amenazada por las fuerzas invasoras. Se enroló en el Batallón del Comercio del que fue subteniente y "advirtiendo la suma escasez de fondos que entonces había en la Real Tesorería y la necesidad de atender prontamente a los muchos gastos que habían de causarse en el sostenimiento de la plaza, dirigió al gremio de panaderos una proclama cuya lectura motivó los crecidos donativos suscritos al pie de ella, los cuales

entraron con efecto en las arcas reales". Así consta en el expediente de limpieza de sangre que, años más tarde, en 1817, se formalizó en Madrid a solicitud suya. En octubre de 1806 cuando el Marqués de Sobremonte en su calidad de Virrey del Río de la Plata, luego de la ocupación de Buenos Aires, pasó a la plaza de Montevideo con el fin de organizar sus fuerzas para resistir el ataque de las tropas inglesas, don Manuel Ximénez y Gómez estuvo entre los vecinos que se distinguieron en aquella ocasión por sus deseos de rechazar a los enemigos y servir al Rey "manifestándose oficioso para el alojamiento de la tropa, provisión de víveres y otras gestiones". Su amor a España se puso nuevamente de manifiesto al producirse la invasión napoleónica a la península, contribuyendo entonces con generosos donativos al socorro de la madre patria. La revolución de 1810 que abatió gradualmente el dominio español en el Río de la Plata, ofreció repetidas ocasiones a don Manuel Ximénez para prestar servicios a la causa realista que sostuvo fervorosamente.

En junio de 1810 Montevideo definió su actitud españolista permaneciendo fiel al Consejo de Regencia, al no reconocer la Junta Gubernativa instalada en Buenos Aires el 25 de mayo de aquel año. Ximénez integró entonces el grupo que apoyó la gestión del Comandante de Marina José María Saenz, para dominar a los jacobinos montevideanos amotinados al mando de los Comandantes Murguendo y Vallejo, el 12 de julio de aquel año. En ese día, Ximénez concurrió al Barracón de Marina en procura de armas para armar a sus criados con los que se prestó al sostenimiento de las autoridades españolas e "hizo concurrir apresuradamente de su misma casa al Barracón un considerable repuesto de víveres de boca para mayor precaución".



ALCANTARA DE SANTO ANTONIO DE PARRICIA

ALCANTARA DE SANTO ANTONIO DE PARRICIA

Para esta fecha ya tenía una sólida posición económica, adquirida en sus diversas actividades de comerciante, almacenero, hacendado y propietario de fincas urbanas.

Durante los años que soportó la plaza de Montevideo desde la sublevación de la campaña oriental en 1811, Ximénez tuvo a su cargo, como asistente de la Marina y luego como Comisario de Guerra, el aprovisionamiento de las fuerzas de la plaza, como también de los Hospitales y de la población, sin perjuicio de concurrir personalmente al servicio de las armas como subteniente del Cuerpo de Comercio. Asistió con su fortuna particular a la Real Hacienda suministrando préstamos tanto en dinero como en especie, según las diversas necesidades y urgencias de la plaza sitiada, además de los donativos espontáneos que en repetidas ocasiones efectuó. Al entrar las tropas portuguesas en Montevideo, luego de la rendición de la ciudad el 23 de junio de 1814, Ximénez sufrió las consecuencias de su militancia, habiendo sido reducido a prisión. Recuperada la libertad y arruinado en su fortuna, emigró como muchos españoles, a Río de Janeiro donde se encontraba en noviembre de 1814.

De allí pasó más tarde a la corte de Madrid con el ánimo de gestionar el pago de los préstamos hechos a la Hacienda Real durante el periodo de la lucha. Regresó a Montevideo en el mes de enero de 1818, cuando la ciudad ocupada por los portugueses desde hacía un año, se hallaba bajo el gobierno del Capitán General Carlos Federico Lecor. La modeladad del nuevo gobernante logró rápidamente la adhesión de una población que por su origen europeo, estaba dispuesta a mirar con simpatía a aquellas autoridades restauradoras del orden monárquico, que asociaba a la persona de Fernando VII, por la estrecha alianza familiar

que existía en la época entre las dos coronas reinantes en la península. Vinculado a la nueva situación, Ximénez prodigó sus antiguas actividades de asistente, siendo el proveedor de las tropas portuguesas de la guarnición de Montevideo. Esta circunstancia, las relaciones amistosas y los vínculos de familia que contrajo con los allegados a los gobernantes de la plaza, colocaron a don Manuel Ximénez y Gómez entre los personajes conspicuos de nuevo orden.

El 11 de abril de 1819 murió su esposa D^a Margarita Rodríguez Calleros. Numerosos hijos había tenido don Manuel Ximénez de este matrimonio. Cecilia Suárez de Pérez Gomar en su obra "Genealogía, armas y blasones de don Manuel Ximénez y Gómez", ubica en cancelones el nacimiento de los tres primeros hijos: Francisco Manuel (22 de noviembre de 1798), José Manuel Antonio que murió de corta edad (18 de marzo de 1800) y Bernardina (1801). En la Iglesia Matriz de Montevideo se registran las partidas de nacimiento y bautismo de María Juana (12 de junio de 1802), Manuela (30 de diciembre de 1803), Miguel Matías, que murió niño (4 de febrero de 1805), Miguel (26 de abril de 1806), Mercedes (3 de febrero de 1808), Manuel (4 de julio de 1809), Salvador (6 de agosto de 1812), Margarita, que murió niña (18 de octubre de 1813), Dolores (26 de mayo de 1815) y Margarita (9 de abril de 1819).

María Juana casó el 12 de noviembre de 1821 con el Coronel brasileño Miguel Antonio Flangini, secretario del Baron de la Laguna, Gobernador y Capitán General de la Provincia. Bernardina contrajo enlace con Ladislao Martínez Castro y pasó a residir en Buenos Aires, Mercedes casó con Francisco Xavier de Viana y Estrada, hijo del Brigadier don Francisco Xavier de Viana y nieto del primer gobernador de Montevideo el Mariscal José Joaquín

don de Viana, ascendientes del escri-
 Javier de Viana Perez, Manuela
 esposa del marino brasileño Juan
 Angelista de Araujo Pitada, trasla-
 andose al Brasil en 1825; Dolores
 casó con Bernardo Suarez, hijo de Jo-
 sué Suarez; Margarita, a cuyo na-
 cimiento habia muerto su madre, fue es-
 posa de Gregorio Lecoq, hijo del Bri-
 gadier de Ingenieros Bernardo Lecoq
 de los hijos varones del matrimonio
 Carrerx Gomez-Rodriguez Calleros.
 Miguel siguió la carrera militar enro-
 llado en la Division de Voluntarios Rea-

al mando del general Alvaro Da
 Costa. Esta division que habia perma-
 necido fiel al Rey de Portugal, D Juan
 VI cuando se produjo la independen-
 cia del Brasil, se retiró a Lisboa luego
 de entregar la plaza de Montevideo al
 general Lecoq, Barón de la Laguna,
 pronunciado en favor del nuevo Em-
 perador del Brasil don Pedro I de Bra-
 ganza. Con ella marchó el joven Mi-
 guel a Portugal donde alcanzó altas
 posiciones habiendo desempeñado años
 después el gobierno de Angola, provin-
 cia portuguesa de Africa. Salvador Xi-
 ménex se dedicó al arte y a la diplo-
 macia. Fue escultor, pintor, músico,
 Cónsul Pontificio ante el gobierno uru-
 guayo al que representó en diversas
 ocasiones.

En 1821, don Manuel Ximénez y Gó-
 mez casó en segundas nupcias con D^a
 Francisca de la Puente. De este
 segundo matrimonio nacieron tam-
 bién los señores: Adolfo (24 de mayo
 de 1822) Manuela (18 de setiembre de
 1823), Rafael (8 de julio de 1825) Pe-
 dro (18 de enero de 1828), José (8 de
 mayo de 1829), Laurentino (13 de
 mayo de 1832), Manuel Eduardo que
 murió niño (4 de abril de 1833), Ber-
 nardina que también murió de corta
 edad (6 de abril de 1834), Eduardo Ma-
 ría que murió igualmente niño (16
 de noviembre de 1835) y Francisca
 Manuela (29 de enero de 1838) Ade-

laida casó con Bernardo Suarez, luego
 de enviudar de su media hermana Do-
 lores Ximénez Rodriguez, Manuela
 contrajo enlace con Juan Basavilbaso
 y se radicó en Buenos Aires. Francisca
 murió soltera en 1911. Era la menor de
 las hijas de D Manuel Ximénez y Gó-
 mez y ahijada del Presidente Manuel
 Oribe. Rafael fue pintor, poeta y Con-
 tador de la Aduana, Pedro militó du-
 rante la Guerra Grande en las fuerzas
 del Cerrito. Luego fue empleado fun-
 dador del Banco Comercial. En cambio
 José estuvo en la Defensa de Montevi-
 deo desempeñandose como secretario
 de la Legión Francesa, más tarde, Es-
 cribano Público. Laurentino fue un dis-
 tinguido abogado.

III

Cuando en 1808 don Manuel Ximé-
 nez y Gomez se trasladó con su fami-
 lia desde Canelones a Montevideo, peso
 a residir en una casa de la calle San
 Pedro en el San Pedro y San Pablo segun
 la nomenclatura de la época. Hoy
 diríamos 25 de Mayo entre Solís y Za-
 vala. El crecimiento de la familia, su-
 mentada con nuevos hijos nacidos en
 Montevideo, y la amplitud que fueron
 adquiriendo sus negocios, sobre todo a
 partir del establecimiento de la Junta
 de Gobierno del 21 de setiembre de
 1808 que abrió al puerto al comercio
 inglés, en actitud de franca rebeldia a
 las autoridades virreinales y en contra-
 vención al régimen legal vigente en la
 materia, determinaron seguramente, a
 don Manuel Ximénez y Gómez, a cons-
 truir su casa habitación con comodida-
 des adecuadas a las necesidades fami-
 liares y al giro de sus actividades mer-
 cantiles. No es extraño entonces que el
 4 de enero de 1809, en pleno auge de
 comercio libre en Montevideo, com-
 prara un terreno baldío a D^a Maria
 Angela Farias, ubicado sobre el puer-
 to, calle por medio con las Bovedas o

Almacenes Reales, donde se guardaba la pólvora de la guarnición. Tenía dieciséis varas de frente sobre la calle de San Telmo y cincuenta y dos de fondo lindando por el este, con terrenos de los herederos de don Melchor de Viana, por el oeste con don Andrés Pernas y por el sur, con don Ildefonso Fuentes y Blanco. Es en este terreno y en

habitaciones con sus respectivas puertas, que permitían un funcionamiento independiente entre sí y de las habitaciones de la familia.

Correspondiendo a estos vanos de la planta baja, en la fachada de la planta alta se abrían cinco balcones: el del centro, de mayor amplitud, y en cuyos herrajes lucían las iniciales del nombre del dueño de casa, estaba ubicado sobre la entrada principal del edificio teniendo a cada lado dos balcones de iguales dimensiones. La restauración que acaba de hacerse permite apreciar la armonía de esta fachada ordenada en sus dos plantas alrededor del eje central constituido por el portal de entrada y el balcón principal que lo coronaba.

Años después, en el periodo de calma entre uno y otro sitio, don Manuel Ximénez y Gómez adquirió nuevos terrenos para ampliar y completar su casa y establecimiento. El mismo día 22 de febrero de 1812 concertó la compra de otras dos fracciones lindantes por el este con su propiedad.

A doña Angela Faras, viuda de Alonso Blanco, adquirió un terreno de dos varas y tres cuartos de frente a la calle San Telmo por cincuenta y dos varas de fondo. Contiguo a éste, compró a doña María Antonia Archucarro viuda de Melchor de Viana, nueve varas más, de frente también a San Telmo, por cincuenta y cuatro y medio varas de fondo. Las escrituras fueron formalizadas el 25 de mayo y el 8 de marzo de ese año respectivamente. Sobre esta nueva fracción integrada en total por once varas y tres cuartos de frente a San Telmo, don Manuel Ximénez debió hacer construir en esa época, el segundo cuerpo de la casa, continuando hacia el este la fachada que perdió entonces la simetría original. En la planta baja se abrieron dos nuevas puertas que no guardan relación con las ya construidas y en la planta alta, dos



Puerta y balcón principal. Obs. de C. Mench

en esta época de prosperidad económica que seguramente hizo levantar el edificio principal de la casa hoy convertida en Museo. Una puerta central conducía a la escalera que llevaba a la parte alta destinada a habitación familiar. La planta baja, afectada a las actividades mercantiles, se distribuía a los lados de la puerta central presentando a la calle de San Telmo dos ha-

Aguilar, pasó luego por diversos propietarios sufriendo sucesivas transformaciones como consecuencia del progreso natural de la ciudad. El emplatamiento de la Estación Central del Ferrocarril a fines del siglo pasado y las obras de la construcción del puerto de Montevideo, cambiaron la fisonomía de la zona. La casa perdió su característica de gran residencia familiar para convertirse en casa de inquilinato. La estructura también fue alterándose para adaptarla a las nuevas necesidades. Sin embargo, a pesar de todos los deterioros que sufrió su fábrica por los diversos destinos y por la acción de los años, la casa siguió en pie en tanto eran de no pocas otras construcciones del Montevideo Antiguo emplazadas en la misma zona de la Ciudad Vieja: las Bóvedas, de las que queda hoy apenas una mínima parte; el Fuerte sobre cuyo terreno se delineó la plaza Zabala; la Ciudadela, de la que tan sólo conservamos la puerta reinstalada hace bien poco, en su lugar primitivo; el Fuerte de San José núcleo inicial del poblamiento de la bahía de Montevideo y la capilla de los Ejercicios, donde se instaló la Universidad en 1849 de las que no queda nada, como de tantas otras construcciones de la época hispánica. Desaparecieron víctimas de lo que Francisco Bauzá llamaba en 1898 "vandalismo ilustrado" cuando desde el Senado, trataba de salvar los testimonios arquitectónicos que documentaban nuestro pasado, apelando a la conciencia histórica del país. Me duele — decía — "ver desaparecer todas las tradiciones de la ciudad, a título precisamente de lo que impone conservarlas, por su vejez relativa. Entre nosotros no se ha dejado nada absolutamente que nos recuerde la vida 30 años, y no sé por qué razón, desde el mobiliario hasta los edificios, todo ha sido renovado en la capital, y lo mismo sigue haciéndose en las ciuda-

des del interior, una especie de vándalismo (ilustrado que asusta)".

La valoración de los monumentos históricos que reclamaba Bauzá recién comenzó a hacerse al promediar el presente siglo. En la década del cuarenta por los perseverantes esfuerzos del Director del Museo Histórico Nacional Profesor Juan E. Pivel Devoto, se inició una política en esta materia. "Es necesario — decía — formar nuestra conciencia histórica. Hay dos maneras de lograrla. Por medio de la cultura documental, científica, proba, severa que conduce a la lenta elaboración de las premisas históricas o por los medios visibles, concretos, exhibiendo ante el pueblo las obras materiales del pasado. Ambas formas que desde luego no son incompatibles, no tienen las mismas posibilidades de acción. Frio para unos, arida para otros, difícil para casi todos, la primera sólo aprovecha hondamente en los escogidos de la vocación. La segunda en cambio es de difusión mecánica. Los viejos monumentos ligados a episodios notables de pasado nacional o a personajes que se han destacado en la historia del país constituyen motivos vivos de recordación".

Continuada hasta el presente con admirable fervor, esta política cultural ha permitido rescatar para la evocación histórica, antiguas construcciones que rigurosamente restauradas reviven en auténticos ambientes, aspectos o etapas de la vida pasada. En la Ciudad Vieja, la casa de Rivera Lavaca, el Museo de la Catedral, las quintas de Batlle y Herrera. A ellas se incorpora ahora la casa de Ximenez representativa de la arquitectura urbana de principios del siglo pasado, expresivo testimonio de la vida familiar y de la economía de nuestra sociedad colonial. Por ella la ley sancionada el 28 de diciembre de 1945 por iniciativa del Senador Dr. Gustavo Gallinal, dispuso su expropiación y el dr.

creto del Poder Ejecutivo de 20 de febrero de 1946 le asignó un destino concordante con sus valores arquitectónicos y evocativos: una sección del Museo Histórico Nacional destinada a evocar el pasado de la ciudad de Montevideo y el comercio de Mar.

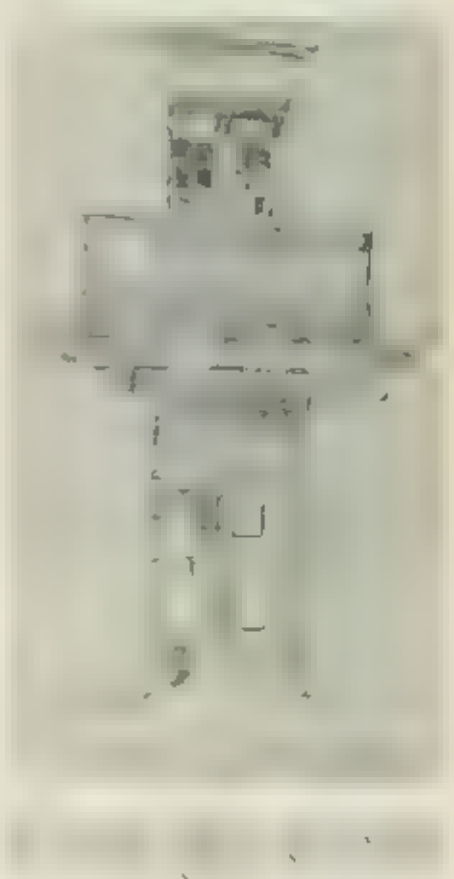
Construida frente a la bahía, a la izquierda del Fuerte de San José, hoy desaparecido, y de la fortaleza del Cerro que custodiaban la entrada del puerto frente a Las Bovedas y en la proximidad del Apostadero de la Marina, a la izquierda de la muralla que moría en el Cerro del Norte; ubicada en el ámbito de la antigua Plaza Fuerte, la casa de Ximénez evoca la misión de puerto de guerra que le asignó a nuestra ciudad, desde sus orígenes, la corona española en la defensa de la entrada marítima de sus dominios del Río de la Plata y de guardiana de sus fronteras con las posesiones portuguesas.

Sin embargo, esa realidad geográfica que parecía marcar tan decididamente un destino militar, impuso, ya avanzado el siglo XVIII otro rumbo a la vida de la ciudad que fue creciendo lentamente al amparo de sus bastiones. Las dependencias de su puerto de aguas profundas y abrigadas, fueron apreciadas en su justo valor cuando el espíritu reformador de los Borbones se propuso reanudar el Comercio entre España y sus colonias. Habilitado oficialmente en 1778, Montevideo pronto se transformó en el puerto principal del Atlántico Sur.

Sur punto terminal de los barcos que venían al Río de la Plata, puerto de escala de los que iban a Valparaíso y a través del Estrecho de Magallanes, lugar de recalada obligatoria de los barcos corrientes que hacían la ruta desde La Coruña al Callao y aquí dejaban la correspondencia para Buenos Aires y las provincias. La actividad portuaria entonces afectó de

uno u otro modo, la masa de la población civil, promovió su desarrollo y el adelanto rápido de la ciudad que a partir de entonces agregó a su carácter de Plaza Fuerte el de Puerto de Mar.

Incorporada al tráfico portuario no sólo por su ubicación sino por la actividad mercantil de su dueño que resumía en ella, como asentista de la marina y



de la guarnición, el doble destino de la ciudad, la casa de Ximénez, con sus dependencias afectadas al comercio y con el clásico mirador para avizorar el mar y regular en consecuencia el trabajo, constituye hoy un vivo testimonio de este aspecto de la vida montevideana.

videana que trascendió de la esfera particular para imprimir rasgos propios a una sociedad que se singularizó por ello desde entonces dentro del panorama rioplatense.

La Sección del Museo Histórico Nacional, destinada a recordar estos aspectos del Montevideo antiguo, encontrará en esta casa el ambiente natural que posibilitará el más fiel cumplimiento de los fines que se propuso la ley al disponer su adquisición, a la vez que realizará los valores intrínsecos del monumento histórico incorporándolo a la vida cultural del país en una actividad docente de trascendencia nacional.

V

Las obras de restauración fueron iniciadas en 1963 por la Dirección de Arquitectura del Ministerio de Obras Públicas, supervisadas en las distintas etapas de ejecución por el Arquitecto Rogelio Fusco Vila con el asesoramiento en materia histórica del Director del Museo Histórico Nacional, Profesor Juan E. Pivel Devoto. La fachada de la casa no sufrió en el curso de los años reformas sustanciales fueron en cambio modificados los salones comerciales ubicados en la planta baja con tabiques que los subdividieron y con obras que alternaron sus niveles. La eliminación de esos agregados permitió restablecer el dimensionado original y dejó a la vista la roca sobre la cual está asentado el edificio. La cisterna ubicada en el subsuelo que corresponde a la superficie del primer patio, alimentada por el agua de una de las primitivas fuentes de Montevideo, se hallaba regada con tierra y escombros. Al retirarse ese material el agua dulce que aflora en la roca puede extraerse por las antiguas bocas originales localizadas al removerse el pavimento de piedra. La Capilla ubicada



Vista interior desde el patio principal
donde observar las dos plantas y el mirador.

en el primer patio había sido también subdividida, análogas modificaciones se habían efectuado en los ambientes ubicados en el segundo cuerpo de la casa para aumentar su capacidad locativa. Parte de la superficie del segundo patio fue destinada a la construcción de piezas a cuya eliminación se procedió. Los arcos de la galería ubicada en este mismo lugar, que habían sido cerrados con el mismo objeto, recobrieron su aspecto original al suprimirse los tabiques y paredes agregadas sin sujeción a plan alguno. En la planta alta las obras realizadas tuvieron la

ma finalidad devolver a los ambientes principales de la residencia familiar su extensión original suprimiendo los tabiques y entrepisos, descubrir techos tapados y consolidar el mirador que corona el edificio. Al rehacer los reboques del muro que limita la casa por el oeste, fueron localizados en la planta alta los lugares en que estuvieron ubicadas las ventanas de esa fachada lateral sobre la que Ximénez construyó en 1823, la propiedad donde a la que pasó a residir en 1833. Las obras de restauración realizadas permiten apreciar hoy la casa tal como fue en su origen.

Finalizada la restauración, el Ministerio de Obras Públicas hizo entrega de la casa a la Dirección del Museo Histórico Nacional el 16 de setiembre de 1971.

VI

La Casa de Ximénez consta de dos cuerpos con veintitrés ambientes distribuidos en torno a dos patios y un mirador. La planta baja estaba afectada a locales para negocios con acceso directo sobre la fachada principal, a depósitos y almacenes, en el segundo cuerpo los ambientes eran ocupados por personal de servicio. En el muro que limita la casa por el oeste, se adosa al arco del portón de acceso de los pasajes al patio en que están ubicados los ambientes más amplios destinados al almacenaje de mercaderías.

En el primer patio se halla emplazada la Capilla a la que se accede por una puerta central y dos laterales que dan acceso a los pasajes mediante los cuales se comunican ambos cuerpos de la casa. La parte de la misma propiedad residencial es la ubicada en el segundo cuerpo de la planta alta, salones, ambientes menores anexos, salas laterales, comedor diario

y comedor de recepción comunicados directamente con la cocina de piso rustico y gran chimenea de campana. La planta alta del cuerpo edificado sobre el segundo patio la forman un amplio salón para depósito al que se accede por una escalera de material adosada al muro y por un ambiente que limita la finca por el este, destinado a habitación. El mirador está ubicado sobre el lado este del cuerpo del edificio primitivo. Desde su interior podía observarse la presencia de embarcaciones en la costa sur del Río de la Plata y su entrada en la bahía hasta anclar en sus aguas, en el muelle ubicado a corta distancia de la casa. Por una escalera de hierro adosada al muro este del mirador, se llega a la parte superior del mismo. Las ventanas, balcones, galerías y portones de acceso al patio de entrada lucen herrajes de líneas sencillas. El pavimento de los ambientes es de baldosa y ladrillo. El de los patios y depósito principal es de piedra.

Este edificio tiene las características que distinguen la casa de un comerciante acacalado de una ciudad portuaria: ofrece la conjunción armónica de locales para comercio, depósitos y almacenes independientes de la parte propiamente residencial y de los ambientes destinados a la servidumbre y al trajín diario de una vivienda afectada al destino de la ciudad mercantil y albergue a la vez de la numerosa familia de quien mandó erigirla. Es un monumento representativo de lo que fue la sociedad colonial y del doble carácter que distinguió a Montevideo como Plaza Fuerte y Puerto de Mar. Con lo que resta en pie del edificio de las Bóvedas y del que sirvió de asiento al Apostadero emplazado en sus proximidades, forma una unidad histórica y museística que pondrá de relieve un aspecto de la vida de Montevideo que influyó poderosamente en el destino del país.



VARIEDADES famosas en la FILATELIA URUGUAYA

por CLAUDIO SCHAEFFER

EL correo, bajo cualquier aspecto que se estudie o examine, resulta ser tan viejo como la civilización, los primeros pobladores lo usaron para transmitirse noticias a base de columnas de humo, carreras con relevos y las conocidas palomas mensajeras, a medida que el mundo se ha ido refinando ha tomado el correo cuerpo y forma.

Así es que 3.500 años antes de nuestra era los egipcios tenían montado un completo sistema de correo con sus correspondientes relevos. El escribir cartas con porte pagado o debido era un sistema ya conocido, existía la admisión de cartas recomendadas y funcionaba toda una organización con sus funcionarios, emplazados en ciudades

y cruces de carreteras, que tenían timbres o marcas distintivas que aplicaban a base de linta sobre los papiros.

¿Qué hubo desde los antiguos egipcios hasta los que vivieron en el siglo XVII? La historia no nos deja prácticamente rastro alguno, por lo que se refiere a marcas o señales especiales que pudieran distinguir el transporte del correo.

Es mundialmente conocido que el primer sello de correo, el famoso penny negro, vino a la luz del mundo en el año 1840 en Londres y fue impreso por la casa Perkins, Bacon y Petch en hojas de 12 x 20 es decir de 240 sellos. También es de dominio público que el hombre que implantaría el sello adhe-

sivo de previo pago postal fue Sr Rowland Hill

Con los primeros sellos fueron tan en apareciendo las primeras variedades, fallas y defectos, explicable por los sistemas de impresión, dentados, gomas, etc. y falta de controles. Es demasiado extenso referirnos a estas líneas a los más famosos errores de la filatelia mundial, pero desentramos y tallar brevemente algunas de las más destacadas y famosas variedades en los sellos de nuestro país.

Entre nuestros primeros sellos, es decir en el N° 4 y 5 según el catálogo, encontramos dos variedades notables. Se trata de que en cada plancha de los dos sellos se ha encontrado una pareja Tete-Bêche, es decir, 2 sellos unidos horizontalmente pero uno con la parte superior del dibujo para abajo. Estos sellos fueron confeccionados por la firma Mége & Wulken, Montevideo en hojas de 17 x 12 sellos es decir, 204 ejemplares y por el procedimiento de litografía. Estos valores fueron emitidos para el servicio a Buenos Aires en marzo de 1858. Cuando las autoridades se dieron cuenta de error de plancha, ésta fue arreglada. Por lo tanto esta variedad es sumamente rara y se conocen muy contados ejemplares.

—0—

El sello N° 109. Yvert, el valor de \$ 0.25 de una serie de 11 valores fue impreso por la casa Waterlow and Sons en el año 1885 representando el centro del sello el símbolo de la libertad. La imprenta había usado una plancha para imprimir el marco y otra igualmente grabada para hacer la impresión del centro de los sellos. El hecho de usar dos planchas y haciendo la impresión en dos tiempos posibilitó el error de colocarse erróneamente uno de los pliegos en sentido invertido al imprimir, al recibir la segunda impresión. Ha existido una sola plancha de

100 sellos con el centro invertido y su uso comenzó el día 28 de abril de 1894 terminándose el día 9 de mayo del mismo año. Los 100 sellos fueron usados, por lo tanto se conocen solamente usados. Existe una sola pareja que fue utilizada el día 28 de abril de 1894.

—0—

El 23 de agosto de 1908 fueron emitidos 3 sellos conmemorando la "Declaración de la Independencia, 25 de agosto 1825" y de la adquisición de, cruceiro Montevideo. El braje fue de 100 000 ejemplares de cada valor y fueron utilizados solamente 3 días. Dichos sellos fueron confeccionados por la casa A. Barreiro y Ramos por el sistema de fotograbado en hojas de 25 sellos 5 x 3. También estos sellos fueron impresos en dos tiempos con una plancha para el marco y una para el centro. Por esta causa y por ERROR involuntario o voluntario, esto fue muy discutido por el mundo filatélico, apareció una plancha de cada valor con el centro invertido. Un comerciante de plaza de aquellos años fue el dueño momentáneo de este tesoro, luego fraccionó las hojas y una gran parte de los sellos fueron vendidos al exterior. Se tiene conocimiento también de una serie en cuartos.

—0—

El 20 de marzo de 1921 fue emitido el sello de correo ordinario N° 137 con una sobrecarga litografiada de color azul para el servicio aéreo. Como MUESTRA esta sobrecarga fue aplicada sobre una hoja completa de 100 sellos en color negro. El Director de Correos de la época rechazó tal sobrecarga y la hoja fue archivada. Sin embargo esta plancha de sellos llegó a manos de filatelistas, que la fraccionaron y así llegó al mercado filatélico. Para dar una idea del valor actual de este sello que inicialmente tenía un valor facial de \$ 0.25, decimos que hoy vale alrededor de \$ 35 000.

HARRIAGUE Y VIDIELLA

por el Ing. PASCUAL S. TORRADO

MUCHAS veces, en nuestro deambular por las calles montevideanas, pasamos sin detenernos frente a símbolos que encierran una tradición, sea monumento o una simple estela recordatoria.

Si, en cambio, nos detenemos un momento y observamos el motivo que se nos ofrece, comprenderemos por su leyenda o, acaso, por el nombre que luce, la razón de su presencia.

Visitemos, por ejemplo, la plaza Vidella en Colón. Encontraremos allí una estatua erigida a don Francisco Vidella, cuyo nombre está asociado a la creación de una industria que es hoy próspera para el Uruguay. La industria vitivinícola.

Para muchos de nosotros ha de surgir esta pregunta: «¿Quién fue este señor Vidella?»

Para respondernos debo retroceder hasta fines del siglo pasado, cuando es-

forzados ciudadanos buscaban aclimatar en nuestro medio, variedades de uva aptas para la producción de vinos.

El éxito alcanzado se debe a la tenacidad, a la confianza en el propio esfuerzo y a la fe en las posibilidades que nuestro clima ofrecía a una industria de tal naturaleza. Dos nombres están asociados en esa tarea. Dos personas que actuaron en la misma época, acuciados por igual propósito, que no vacilaron en arriesgar sus fortunas en la conquista de ese resultado.

Los dos llegaron al país como humildes inmigrantes; los dos hicieron fortuna animados por igual espíritu de sacrificio. Los dos recibieron el mismo premio por su afán y ansias de progreso.

Fueron ellos don Pascual Harriague, ~~vasco~~ y don Francisco Vidella español de Tarragona. El primero en el norte del país y el segundo en el

pusieron en marcha la industria mícola en el Uruguay. Fueron los grandes alicientes de esta ciencia que nos dio un buen futuro y afirma nuestro prestigio en el exterior.

LA POLÍTICA

Antes de continuar hagamos un poco de historia, retrocediendo hasta los últimos años del siglo pasado.

La crisis política que tuvo su origen en el "año terrible de 1875" con su serie de despotismo, fue declinando continuamente para dar paso en las últimas décadas del 900, a una era de desarrollo que se debió, en parte, a los factores que incidieron fundamentalmente sobre nuestra estabilidad so-

El primero fue la riqueza ganadera y el empleo de cámaras frigoríficas que facilitaron la exportación de carne congelada. El segundo tuvo su origen en las corrientes inmigratorias favorecidas por una buena política en ese sentido. El tercero fue en la inversión de capitales que, tras sufrir el colapso de varias épocas económicas (1868, 1874 y 1890) se reanunciaron con posterioridad a la creación del Banco Hipotecario, en 1902 y la del Banco de la República en 1906.

De estos tres factores me interesa destacar el segundo, porque gravitó fundamentalmente en nuestro desarrollo.

Montevideo, con su Constitución expansiva y abierta hacia el extranjero — decía Alberdi —, ha salvado su independencia por medio de su población extranjera. Sin embargo, es necesario reconocer que en el buen espíritu y espíritu de progreso, más que en su Constitución reside el modo de tratar de sus cosas y de su población, en la disposición geográfica de su suelo, de sus puertos, de sus costas y ríos.

Fue en estos años, y bajo tal situación, que don Pascual Harriague y don Francisco Vidella reanizaron en nuestro país, lo mejor de sus tierras.

Veamos sus biografías.

EL SEÑOR DON PASCUAL HARRIAGUE

Sus primeras actividades en nuestro país fueron humildes. Peón de saladero, dependiente de puerperia se radicó, después de algunos años, en la ciudad de Salto donde vivió las incidencias de la lucha fratricida. Dedicado a la curtiembre de cueros, a la grasería y a la fabricación de jabones llegó a formar un negocio próspero amenazado de ruina a raíz de la toma de Salto por las fuerzas de Oribe.

Repuesto de ese tropiezo se dedicó a otros negocios para volver, luego, a su actividad de saladero. En esta segunda etapa le deparó satisfacciones logrando buen capital y la adquisición del establecimiento conocido por La Caballada, en las afueras de Salto.

Consolidada su posición económica se dedicó, en 1880, a probar en sus tierras el cultivo de la viña, fracasando en sus primeros intentos.

Su preocupación radicaba en lograr la aclimatación de un tipo de uva negra que aciollada y prosperante, pudiera utilizarse para la preparación de vino.

Años después, sobreponiéndose al desaliento, insiste nuevamente con una variedad de origen francés cultivada, con buen resultado, en la zona de Concordia frente a su establecimiento de "La Caballada".

Esta vez el éxito coronó el esfuerzo. En pocos años tenía plantadas más de treinta hectáreas de "uva saledña" apta para vinificar. En sus bodegas se almacenaron "unas trescientas bordalesas de vino tinto" que alcanzaron el



El monumento a don Francisco Vidella en el cementerio de la Recoleta.

mular en 1887 comprendidas otras variedades.

La muerte lo sorprendió en Francia a la edad de setenta y cinco años. En esos días una peste desconocida, llamada "floxera" atacó a los viñedos del mundo. El Uruguay, no escapó al mal que lo puso en grave riesgo de perder el éxito obtenido hasta entonces.

DON FRANCISCO VIDIELLA

1820 - 1884

De origen catalán llegó al Uruguay en 1837. Como los de Harriague sus comienzos fueron muy modestos. Pasó su primera época en el Salto dedicándose, también él, al negocio de pulpería.

Aprovechando la oportunidad que la Guerra Grande ofreció al comercio con el Brasil se radicó en Uruguayana de donde regresó dueño ya de regular fortuna (1857). Se dedica entonces al co-

mercio y poco después el reparto y venta de billetes de la ex Lotería del Hospital de Caridad, con agencias en la Argentina y en el Brasil.

En un viaje que realizó a Europa tuvo oportunidad de apreciar y estudiar lo que se hacía en España, Portugal y Alemania — especialmente en la zona del Rhin — sobre elaboración de vinos y cultivo de los viñedos. Nace en él la idea de implantar esa industria en nuestro país, a cuyo efecto regresó trayendo consigo una cantidad de cepas que plantó en su granja próxima a la localidad de Corón.

La tarea de aclimatarlas a nuestro país le insumió tiempo y dinero, antes de lograr una variedad particular que adaptada a nuestro suelo, y a nuestro clima, fructificara en condiciones altamente satisfactorias.

La variedad que obtuvo, como resultado de esos esfuerzos, se conoce desde

1883, como "uva Vidiella". En ese año tuvo lugar la primera "Fiesta de la Vendimia" que ahora se celebra anualmente en Colón conmemorando el centenario.

En ese mismo año tenía en plena producción unos ocho mil pies de viña que, al decir del propio Vidiella tuvieron su origen "en una antigua cancha de bochas y de taba".

Don Francisco Vidiella falleció en 1884, un año después de instaurada la Fiesta de la vendimia. El 17 de marzo de 1891 se erigió, por iniciativa popular, el monumento que existe en la Plaza de Colón, levantado para recordar su "recta personalidad de trabajador honesto y progresista".

ME ENCONTRO MUY

Tanto Mariague como Vidiella fueron premiados por su actividad y su fe puesta al servicio del progreso.

El Presidente de la República general Maximiliano Tañón, concedió al primer de ellos, una medalla como premio "por su personal constancia y patriotismo en la solución de un problema que interesaba tanto al país".

Igual reconocimiento se hizo extensivo a Vidiella. Pero a éste el reconocimiento popular alcanzó mayor fuerza con la erección de su estatua.

EL MONUMENTO

La obra se debe al genio de Blanes que la realizó en colaboración con su



EL MONUMENTO A DON FRANCISCO VIDIELLA

EL PRONOSTICO DEL TIEMPO EN EL FOLKLORE NACIONAL

por el Prof
RICARDO VELASCO LOMBARDINI

MI S. G. OS han transcurrido prae-
blemente desde la aparición del
hombre por la escena de la tierra; y
desde ese lejano día, lo vemos contem-
plar enstimmado el continuo cambio
que presenta el espectáculo del cielo.

Escondido en su cueva el hombre
pasivo aguardaba atento a los man-
dgos de un dios desconocido, que se
manifestaba hermoso y sereno primero, o
se tornaba agitado y violento por mo-
mentos, y se desarrollaban en su mente
una granada complejos mitológicos que
se traducían en sentimientos religio-
sos y en relatos de sabiduría
popular.

Desde que el hombre ha cruzado
por el teatro del mundo, ha encontrado
en la observación del firmamento, te-
ma de cantar o motivo de poesía.

Al acostumbrado a la monotonía de la
naturaleza en su comarca, admiraba los com-
plices cambios de formas y colores que
se producían en el cielo a cada momento
y se apresuraba a grabarlo en la
memoria, tal vez con la idea de que

sus sucesores recogiesen según día la
experiencia obtenida, o quizá para des-
cargar la emoción que tuvo al obser-
var las maravillas de ese cielo.

La carrera incesante de los tiempos
nos traslada luego a los primeros ca-
pitulos de los anales de la civilización.
El pensamiento humano envuelto en
infinitos fenómenos psicológicos, creó
para cumplir las necesidades de su
mente, numerosas divinidades que le
solucionasen satisfactoriamente las con-
tinuas interrogantes que en su alma se
planteaban.

Es así, que desde los pueblos más
primitivos, que por la corteza de este
globo, tuvieron su exilir, hubo siem-
pre en sus habitantes, la veneración
hacia un ídolo, que no representaba
otra cosa, que el interrogante del enig-
ma de los misterios celestes, esquema-
tizado en formas terrenas.

Como el individuo que asistió al es-
pionaje del imperio egipcio, adoró al
dios Ra, navegando en sus dos embar-
caciones, la diurna y la nocturna, era

para él, el soberano que regulaba la marcha del sol o a Isis, la diosa de la Luna.

En los Sumeros, a Anu, dios del cielo, a Sin de la luna, a Shanash dios del sol, y a Istar que lo representaban en Venus. En los Arios de la India, Varuna y Dryas Pitar soberanos del cielo, Nitru e Indru representantes

Y como si esto fuera poco, acerquémonos a Grecia y nos encontraremos representadas en Zeus las coleras del cielo en cuya mano derecha, le veremos acarreando con el rayo que es su arma predilecta. Y si por esta parte del planeta, fijamos nuestra vista, reconoceremos al más al menos a los mismos santos pero con otros trajes. En los mayas, a Itzama, dios celeste o Kinich Kalma (rostro de sol) y a Ixchel diosa de la luna. En los Aztecas, a Quetzacoatl, dios del cielo, a Tlaloc, representante de la lluvia y de las nubes. En los Incas, a Inti del sol y a Quilla de la luna.

En nuestro caso, el autor de la primera pagina de la leyenda debió ser el aborigen primitivo pero es agamente informado y con los únicos documentos que nos dejó la flecha, la bofetadora o con algun hueso semicarcado por los años conocemos muy poco la vida de este ser. Recién cuando el español se asoma a contemplar el panorama rioplatense, comienzan a reflejarse los infatigables cambios que el tiempo muestra en nuestro cielo, a cada momento y que desde tiempos remotos pasaban sin fin.

Se pueblan entonces nuestros territorios con la llegada de los hispanos, aparece el gaucho, personaje legendario de trascendental importancia para el drama de la vida que se desarrolla en estas comarcas.

Cabalgando lejanías o morando su choza, siguió constantemente las alterativas de su clima local. Por las a-

coras o por las tardes por los crepusculos o por las noches, vivían sus ojos fuéilmente recorriendo el ámbito espacioso de las alturas. Día tras día, año tras año, al pasar de los tiempos, obtiene la experiencia necesaria para predecir el tiempo futuro y que luego, para recordarlo mas prontamente, lo hace verso, inspiración de su poesía.

Y como ejemplo de esto, lo tendremos si consultásemos a algun viejo criollo, que nos dirá por ejemplo

VIENTO DEL ESTE, AGUA COMO PESTE

La gran cantidad de agua que traen las masas de aire que proceden del este, se debe a que ellas antes de penetrar en nuestro territorio, deben pasar sobre el océano donde se cargan de humedad.

LLUVIA DE LEVANTE, NO DEJA COSA DELANTE

Este dicho es similar al anterior, pues levante es por donde sale el sol y se eleva en el cielo, es decir el este, y "que no deja cosa delante" por la intensidad de las lluvias.

NORTE DURO, PAMPERO SEGURO

El viento norte continuado trae consigo humedad e indica además la invasión de una perturbación atmosférica, que casi siempre se cierra con el pampero, viento que es llamado también "ESCOBA DE LOS MALOS TIEMPOS".

SI UN NORTE SE TE HA PERDIDO, POR EL SUR ANDA ESCONDIDO

Se trata de lo mismo que el citado anteriormente.

EL CIELO BARRRE EL PAMPERO, DESPUES DE ALGUN AGUACERO

Lo que se decía anteriormente sobre "la escoba de los malos tiempos".

EL VIENTO DEL NORTE ES COMO UN INGLÉS

El viento pampero es el resultado de una corriente de aire que procede del

o Pacífico, que al no poder atravesar la cordillera de los Andes por la altura de sus montañas, se desvía hacia el sur en busca de menos elevaciones al mismo tiempo que va perdiendo su humedad debido a que la temperatura va descendiendo; llega a un punto el desprendimiento acuoso que en zonas al sur de Chile llueve continuamente, luego atraviesa la cordillera al encontrar alturas menores y penetra así en territorio argentino atravesando la Pampa de donde proviene su nombre, se agrega a esto que La Pampa es un territorio sumamente seco, y la poca humedad que esas masas de aire traen al penetrar al territorio argentino estas extensiones sumamente secas las absorben; y es por eso que llegan a convertirse

A UN SUR JOVEN Y A UN NORTE VIEJO NO LE FIES EL PELLEJO

Aquí ese viejo chollo nos aconseja no darle el pellejo ante estos vientos, las lluvias torrenciales que pueden caer; el "Norte viejo" por la cantidad de humedad que ha ido acumulando sobre nuestro territorio al soplar desde regiones cálidas y húmedas y el sur joven pues es una corriente de aire que procede de regiones frías que puede producir una condensación de las grandes masas de aire que se encuentran estacionados sobre nuestro territorio.

VIENTO SOLANO, AGUA EN LA MANO

Viento solano" es el que procede del donde nace el sol, es decir, el este.

A VIENTO FUERTE EL FIN LE VINO, CON UN AGUACERO CORTO Y FINO

EL O EMPEDRAO, SUELO MOJADO

Todo mal tiempo está formado por un conjunto de nubes, que se disponen en una forma característica relacionada a la depresión tormentosa, así como y así tendremos varios tipos de

nubes antes que nos llegue la lluvia, el tipo de cielo citado en este dicho corresponden las nubes llamadas altocumulus que son las que preceden a la lluvia. Tienen la forma de copos blancos colocados muy próximos.

CIELO HECHO A PANES, SI NO LLUEVE HOY LLUEVE MAÑANA

Este dicho es similar al anterior.

CIELITO ABORREGADO, A LOS TRES DIAS MOJADO

Se trata de otro tipo de cielo característico anunciador de mal tiempo, es otro de los centineiras avanzados de las lluvias, son las nubes llamadas cirrocumulus que tienen el aspecto de pequeños copos de nubes situados a considerable altura.

CIELO VELLADO AL OTRO DIA VIENTA

CIELO JASEADO VIENTA A LA RAJA

NUBES BARRIALES VIENTO A CARRETA LAS

Es el aspecto que presentan las nubes desleçadas por el viento de altura que a breve plazo se hace sentir en la superficie con toda intensidad.

POR LAS NUBES COLA DE GATO, VIENTO A DARNOS UN MAL RATO.

NUBES BAJAS Y COMO HUMO, QUE MUCHA AGUA TRAE PRESUMIDO.

Esas nubes al presentarse así, "cola de gato" pensamos que se trate de la forma característica que toma en las primeras fases de la evolución de un tornado.

"Nubes bajas y como humo" por venir cargadas de mucha agua, pues son bajas, pesadas y formadas de pequeñas gotas de agua.

HORIZONTE CLARO Y RELAMPAGUEANTE, TIEMPO BUENO Y SOFOCANTE

SI RELAMPAGUEA Y TRUENA, VIENTO HABRA POR DONDE SUELA

NORTE CLARO, SUR OSCURO, AGUACERO SEGURO

Los centros de perturbación entran en nuestro territorio por el sur o el suroeste, ta es como centros ciclónicos provenientes del centro argentino, frentes fríos, etc., que traen consigo su sistema de nubes que al aparecer en el horizonte lo oscurecen.

AURORA RUBI, LLOVER LUEGO SIEMPRE VI

AURORA RUBIA, VIENTO O LLU VIA

Decía el Prof. Nestor Piriz en sus clases de meteorología, que el sol al salir y a la puesta realiza sobre la atmósfera local "una especie de radiografía" pues lo atraviesa los rayos de luz horizontalmente y con el pasaje en mayor o menor grado de los distintos rayos coloreados que forman la luz blanca y que tienen distinta penetración según el grado de humedad que presentan esas masas de aire nos anuncian su estado. Los rayos rojos tienen mayor penetración, mientras que los azules menos, siendo filtrados cuanto mayor es el grado de humedad.

ABRIL EL DE LAS AGUAS MIL AL PRINCIPIO O AL FIN ABRIL SUELE SER RUIN

Estos aforismos se pueden confirmar con las estadísticas climatológicas, el Prof. José M. Bourgeois en un estudio realizado desde el observatorio del Prado del Servicio Meteorológico Nacional durante los años comprendidos entre 1901 a 1940 da a este mes la mayor cantidad de lluvia y uno de los valores más altos de días de lluvia medible. También el Prof. Luis Murandi en un trabajo de 54 años de observaciones en el Departamento de Montevideo, realizado entre los años 1888 a 1935 da como el mes de mayor registro pluviométrico al mes de abril.

AL QUINTO DIA VERAS DE QUE MES HABRAS.

Se suelen presentar los primeros días

de cada mes con las características que ha de traer el resto de ese período.

DIA DE MUCHO, VISPERA DE NADA

El tiempo acostumbra a compensarse, para mantenerse equilibrado; a un período lluvioso le va a seguir un período escaso.

TIEMPO QUE VIENE DESPACIO EN IRSE TAMBIEN ES REACIO

Por lógica, algo que viene despacio es porque además de ser lento es muy extenso y demora para llegar a su centro, luego para salir demorará lo mismo. Corresponde al paso por la zona central de las grandes perturbaciones.

TIEMPO PRONTO EN DECLARAR- SE NO TARDARA EN AUSENTARSE

En casos de pequeñas perturbaciones atmosféricas que ~~crecen y se van~~ te y se van en la misma forma.

TIEMPO TRAS TIEMPO, Y AGUA TRAS VIENTO

NEBLINA QUE AL ACLARAR, SE AMONTONA EN SITIO DADO

EL VIENTO VIENE A ANUNCIAR CIERTAMENTE DE AQUEL LADO NEBLINA TERCERA, SOL ESPE RA

DESPUES DE LLUVIA NEBLINA HACIA BUEN TIEMPO CAMINA.

CON UN BUEN TIEMPO Y DESPE JADO

NEBLINA QUE AL LEVANTAR DEJA AL CIELO ALGO NUBLADO TRAE LO BUENO EN MALO A PA RAR

ESTRELLAS CON LUZ BRILLAN TE

CAMBIA EL TIEMPO AL INSTANTE

LUNA MERCULINA, DE AGUA O DE NEBLINA

LUNA AMARILLENTO O ROJIZA, QUE LLOVERA PROFETIZA.

Dicen muchos viejos criollos que cuando llueve, estando la luna a punto de nacer, o cuando nace vuelve a llover o el tiempo se pone muy húmedo cada próximo cuarto de luna.

... DE INVIERNO COMO UN
...

... SIGUTENTE SIN SOL.
... DE INVIERNO SOMBRIA
... ANUNCIA UN BELLO DIA
... MUCHA LUZ Y POCOS TRUENOS
... TRAEN POR LO MENOS

... EN LA ...
... DE ...

... NUNCA DIGAS QUE LLUEVE
... HASTA QUE TRUENE

... lluvias fuertes suelen comenzar
... un relampago y el trueno corres-
... diente dentro de la nube

... Debemos agregar a la lista, los pro-
... referentes a observaciones en
... nales, como por ejemplo

... CUANDO LA PERDIZ CANTA Y
... SE NUBLA

... EN LAS PUEBLERITAS AGUA
... SE ...

... CUANDO LA PERDIZ CANTA, NU
... VADO VIENE

... HAY MEJOR SEÑAL DE AGUA
... E CUANDO LLUEVE

... EN ESTA EL LANAR MUY TEM-
... A ...

... CON EL PEZUEZO ESTIRADO
... ANUNCIA QUE ESTA RODEADO

... AGUACEROS DE VERANO
... CUANDO EL BUEY ROCIN RE-

... LA
... ANUNCIA ANTE EL CORRAL

... VERANO AGUACEROS
... EN INVIERNO TEMPORAL

... O ONDRINAS EN BAJO VUELO
... LA MOJADO EL SUELO

...
... DE ...

... actitudes que pueden presentar,
... los cambios del tiempo debido

... a una mayor sensibilidad que
... mayor contacto con el medio

... dan un mayor desarrollo de
... as sensibles

... solamente el pasado, se hizo as-
... a fuerza de mirar al cielo, a

... otros a orillas del mar, a nues-
... y un marino tal vez surgirá que

sentado en un muelle la marcha cam-
bante del tiempo, quizá, también con

... NUBES TENDIDAS MUY AZOTA-
... DAS
... BRISAS MUY FRESCAS A LA POR-
... TADA

... NUBES BAJAS AL RASTREO
... A TIERRA HACIENDO SU APEO
... ES DE BUEN TIEMPO EL DESEO

... NUBES CON FRANJA O RIBETES
... AFERRA BIEN LOS JUANETES

... Como este dicho tiene algunas pala-
bras que son de la jerga marinera
para el hombre de tierra debo infor-
marle que "aferra" quiere decir en-
rrollar o guardar y que "juanetes" son
varas del palo maste era.

... SI LA LLUVIA PRECEDE AL
... VIENTO

... AFERRA PAVIO SIN PERDER MO-
... MENTO

... SI LA LLUVIA VIENE ANTES QUE
... EL VIENTO

... ALISTA DRIZAS SIN PERDER MO-
... MENTO

... PERO SI EL VIENTO TE TOMO PRI-
... MERO

... IZA GAVIAS ARriba MARINERO

... SI LA LLUVIA PRECEDE AL
... VIENTO

... 'OJO A LAS DRIZAS'
... SI VIENE DESPUES DEL VIENTO

... 'CAZA E IZA'
... SI EL VIENTO VIENE PRIMERO

... LARGA EL TRAPO MARINERO

... AL TIEMPO QUE EL VIENTO SUR
... ENTERAMENTE CALMO

... Y UNA ESPECIE DE NEBLINA
... A LEVANTAR EMPEZO

... SI EL VIENTO NORTE ES BOTA
... DE AGUA A LOS PIPS

... MAR RIZADA CONTRA LA OLA
... AL CONTRASTE EL VIENTO ROLA

... SI TE CALMA EL VENDAVAL
... Y POR EL NORTE SE ROLA

... NO AGUARDES MAS QUE MAL
... TIEMPO

... CON EL AGUA HASTA LA GOLA

MIHAGE A LA VISTA, ES QUE
MAL TIEMPO SE ALISTA

Mirage es la claridad de ver las cosas
muy lejanas

CIELO ROJO A LA ALHORADA
CUIDAD QUE EL TIEMPO SE EN
FADA

CIELO ROJO VESPERTINO
LA ESPERANZA ES DEL MARINO

ARREBOLES DE ORIENTE, AGUA
AMANECIENTE

ARREBOLES DE TODOS LOS CA-
BOS, TIEMPO DE LOS DIABLOS

ARREBOLES A LA MAÑANA, A LA
NOCHE SON AGUA

ARREBOLES A LA NOCHE, A LA
MAÑANA SON SOLES

LUNA AL SALIR COLORADA
ANUNCIA QUE HABRA VENTADA

SAN TELMO EN LA ARBOL
DURA

MUCHO VIENTO Y MAR AUG'RA
SAN TELMO EN CUBIERTA BRILLA

PI ES TIERRA BIEN LA ESCOTILLA

San Telmo son unas pequeñas chis-
cas eléctricas que se escapan por las
puntas en los días muy secos, cuando
aumenta la tensión eléctrica del aire

CUANDO OSCILA LENTAMENTE
ES QUE GRAN VIENTO PRESIENTE.

SI LENTAMENTE SE ELEVA
ES PORQUE EL VIENTO SE LLEVA

Esto último es debido a observacio-
nes realizadas en el barómetro, apa-
rato destinado a medir la presión at-
mosférica y muy usado a bordo para
determinar el estado del tiempo

DELFINES QUE MUCHO SALTAN
VIENTO TRAEN Y CALMA ESPAN-
TAN

SI QUIERES MENTIR, SOLO TE
FALTA PREDECIR

Dado lo variable que es nuestro cli-
ma, por encontrarnos situados entre
las masas de aire frías del polo y las
calidas del Ecuador es la nuestra una
zona de mezcla y por lo tanto de in-
estabilidad y variabilidad siendo por lo
tanto muy difícil predecir

Así hemos visto, la actuación de los
personajes que se mueven por el di-
vidado espacio de esa novela; escri-
biendo en sus páginas inagotable poe-
sía, a cada momento que elevan su
vista hacia los espacios celestes, tacho-
nados de estrellas o el insubstancial an-
dar de las nubes o el repentino pasar
de la luna que caminaba detrás, y esas
páginas son parte del folklore natio-
nal

Gran parte de los proverbios meteo-
rológicos aquí expuestos, fueron reco-
hidos hace años de los profesores José
María Bergeiro y Néstor Pinz, intela-
dures y propulsores en nuestro medio
del estudio de este tema. Que esas le-
tras sean un recuerdo y un homenaje a
ellos por la obra científica, cultural y
altamente patriótica que realizaron en
vida como directivos a través de la ex
Sociedad Meteorológica del Instituto
de Estudios Superiores.

BIBLIOGRAFIA

Los proverbios meteorológicos Prof. José
María Bergeiro 1948

El ruralismo frente al tiempo atmosférico
Prof. J. M. Bergeiro

Contribución al mejor conocimiento del
clima Prof. J. M. Bergeiro, 1942

Climatología agrícola Prof. J. M. Bergei-
ro, 1937

La influencia marítima en el clima del
Uruguay Prof. J. M. Bergeiro 1931

Las observaciones meteorológicas sin in-
strumentos Prof. J. M. Bergeiro 1947

Síntesis de las características fundamen-
tales del clima del Uruguay Prof. Luis Mo-
n

La circulación de la atmósfera en el há-
bitat sur 1943 Prof. Elías G. Giffre

El clima y el tiempo atmosférico, Prof. José
M. Bergeiro, 1930

Temas meteorológicos de aplicación prác-
tica Prof. J. M. Bergeiro

Manual del marinero de mar Inapertu-
ra



EL GUASQUERO

por RAMIRO CHAVES

EL trabajo de trenzado no tiene fin, sentenció el sabado a media noche el sargento Crisanto Andrada de Monzon, satisfecho de su obra. Ahora de aprontar un corredor largo y vuelta y media, con fiador de cocido para el juego de riendas de la piedad del jefe.

Ahora a preparar la pechera de encaje y las correas que van a la cintura y basta, no toca nunca más un

" "

Crisanto habia principiado a trenzar los siete años, antes de tener

fuerzas para cortar un tiento, en la epoca en que un cuero de vaca costaba seis reales.

Una vida entre guascas no es para cualquiera, repetia — hay que tenerles afición. El trabajo encapricha, pero es reventador.

El artista y el artesano habian culminado su obra mucho tiempo atrás, cuando creó aquel rebenque con forma de puño, anillo en el dedo meñique y reloj pulsera, en finas tramas de chocio y acordeón, alternadas, de mango a la paletilla, con correones y costuras para sostener la solera. Aho-

ra estaba resuelto a bajar a la Capital con la plata sudada de sus ahorros y su haber de sargento retirado, para explotar con manos ajenas el negocio que nunca supo aprovechar

. . .

Había vivido intensamente la niñez junto a su padre, en aquel rancho enano, mal parado contra las barracas del arroyo Zapuray, en un ensanche del camino de la frontera.

Recordaba los veranos largos y ardientes que secaban a media mañana los cueros estaqueados al amanecer.

Trabajaban entonces su padre y él, de sol a sol, para cumplir con los "encargues" de don Leoncio Arbelo y del vasco Querejeta.

Al aclarar ya estaba el viejo Monrón en actividad. Sentado en una cabeza de vaca, casi a ras del suelo, entre mate y mate, comenzaba por lonjear a cuchillo los cueros peludos antes que el mosquero se le echara encima. Crisanto acometía los menesteres domesticos, "carregaba leña piza", barría con su escoba de carqueja el piso de "cupi", luego estaba quebraba y trenzaba.

Había comenzado por la trenza de lras, la de la mujer, la mas antigua y hermosa, chata o en lomo de vibora, con tientos escogidos de las tiras del orca, las mejores para construir lazos, riendas de domar y guachas de argolla coia de tatu. Marcado había nacido con el tatuaje de sus antepasados. Aquella casta cerril de manos rudas y diestras, que se fueron entumeciendo sobre cueros mojados, alentaba otra vez, con el impulso de la magia y el mito, en la terquedad pueril de Crisanto. Las yemas de sus dedos prolongaban de nuevo varias generaciones de guasqueros desconcertantemente vivas

La trenza de la patria, de trece tientos la chata de nueve la de ocho, cuadrada o imitación patria la de cuerdas corchadas, de cinco, de cuatro y de tres, la rustica, la del cordel del indio, la de todos los dias, le dieron a Crisanto el entrelazamiento de su razón de ver Riendas, cabezadas, sobacos, bozales, lazos, manas de ocho y de uggolia, manas panipa, pretales, boleadoras, guachas, arreadores brasileños, rebenques, taleros cinchas, y correones fueron pasando de su fantasia a simplemente ansiosa al repertorio ruidoso de una tradición.

. . .

Durante aquella famosa mortandad de ganado trabajaron ambos sin descanso, cuereando y estaqueando. Con la seca y el carbunclo les había llegado la prosperidad. Los cueros estirados cubrían hasta el borde del camino.

—Con lo que hay no pero hasta quien sabe cuando, había calculado Crisanto.

Pero a su padre lo fulminó la hinchazón.

Allí quedaron los cueros tensos hasta que el comisario Pompi lo les prendió fuego junto con el rancho.

. . .

La vida del cuartel restenó, por fin, su inmensa soledad, una vida que "ya era tiempo de cambiar".

. . .

El toque de diana dominguera encontró como siempre al sargento Monrón, sentado en su banco peludo, de guasca, dispuesto a afilar un cuero recién desoado.

RUBEN DARIO Y EL TURQUINO

por MARTIN C. MARTINEZ

HA muy poco tiempo, en el calendario de los fastos relevantes, la patria americana celebró jubilosos, doscientos años trascendentes. El 8 de febrero de 1866, se conmemoraron los cien años de la muerte de Ruben Dario, y unos meses después, el 18 de enero de 1966, el Centenario de su nacimiento.

Que la pluma del eminente Valera, en las "Cartas Americanas" de "El Imparcial" de Madrid recuperara de Dario a raíz de la publicación de "Azul" en Valparaiso, verbi gratia, las esquivas literarias, análogas y estudiando la ecléptica labor del genial nicaragüense Juanes, Luis Barrios, José Enríquez Rodó, Andrés González Blanco, Juan Torres Ríos, Seco, Francisco Edwin K. Mapes, Alberto Arturo Marasso, y otros nombres relevantes que los escritores ocuparon en sendos y documentados volúmenes de la incidencia del idioma y en la sensibilidad produjo la obra inmarcescible

Diego Manuel Sequeira, dióse a estudiar su lejana juventud en las tierras centroamericanas. Raul Silva Castro, siguió paso a paso sus escasos tres años de residente en Chile, en épocas de auroral juventud. Mapes y Marasso, registran el radiante triunfo de su periodo bonariense. Edeberto Torres, se constituye en meticuloso biógrafo de una vida nomade. Pedro Salinas, fino poeta, rastrea en "Los trastornos de la tempestad" que guió y orienó su inmenso caudal poético. Y Alberto Gharrardo, en 1932, nos abrió las puertas de su "Epistolario", hasta que, en 1956, poseedor al fin del archivo guardado celosamente por Francisco Sánchez, durante 40 años, Antonio Oliver Belmas, nos hizo la luz sobre los años europeos del magno poeta de la lengua castellana.

La influencia de Dario, es capital en el siglo XX. Tanto en las letras como en la sensibilidad y en el pensamiento hispanoamericano. Lógico, por tanto, el laborioso afán de críticos, ensayistas y estudiosos, por adentrarse en el reino interior de su creación poética.

Mar, con la conmemoración de las fechas anotadas, en ocasión de las conmemoraciones y festejos ocurridos afectó sensiblemente la bibliografía Dariana. Todos los países hispanoamericanos los celebraron con particular júbilo. Una vez, un inquieto periodista europeo, preguntó a Darío, dónde se levantaría su primer monumento. Y Rubén contestó sin vacilar: "En Nicaragua". Y así fue. Su país, que ilustro y fue avaro para otorgarle funciones diplomáticas, en vida, lo transformó, como no podía ser de otro modo, en una especie de héroe nacional a partir de la hora de su muerte. Al punto de que Germán Amador, en su estalut de Managua, y si no lo su piera, creería que es más un general que un poeta.

Pues bien, si en Managua surgió su primer monumento, en la hora del Centenario también fue su país natal, el más fastuoso celebrante. España, no le fue en zaga, celebrándose en el Teatro Real un magnífico homenaje presidido por el Jefe de Estado. La República Argentina, "la segunda patria" del poeta, inauguró sobre la Avenida del Libertador, en los jardines de la Plaza de Francia — lugar de ensuño — un magnífico monumento, simbolizado en Los Centauros. Los gobiernos y las Universidades de Chile, Colombia, Guatemala, Cuba, Puerto Rico, El Salvador, Honduras y México, editaron sendos volúmenes, recogiendo prosas y versos del Maestro, relativos a sus respectivos países. Ecuador, en particular por medio de su Asamblea Nacional, Constituyente, libró un decreto homenajeando nacionalmente a ese hijo ilustre de América. Nicaragua, El Salvador, Guatemala, Panamá, Chile, Argentina, Brasil, Paraguay y México realizaron emisiones postales conmemorativas del Centenario.

Nuestro país nada hizo. Se recordaron, sí, en 1932, los 40 años de su vi-

sita al Uruguay, ocurrida en julio de 1912, y en esa ocasión — la Junta Deliberante celebró sesión en su honor, y se bautizó con su nombre una Plaza frente a la Rambla de Pocitos, donde desde entonces lució un monumento con la reproducción del soneto dedicado a nuestra ciudad.

Pero en ocasión del Centenario, solo la prensa — Darío fue toda su vida periodista — recordó el hecho — y "La Mañana" en la pluma de Alfonso Llambias de Azevedo, tiró un suplemento especial.

Años después, procurando pagar esa deuda de ensuño, Roberto Abad y Germán Amador publicaron "Rubén Darío", con los artículos de "La Razón" de 1894 y algunos otros valiosos agregados, como la versión completa de las páginas de "El Uruguay" de "Oro de Mallorca" escritas en "La Nación" a fines de 1913.

En ese entonces, concebimos la idea de compilar y ofrecer al lector uruguayo todo lo que en la prosa o el verso de Rubén Darío, tuviera relación con nuestro país. E incluíamos, sus relaciones epistolares o personales, con uruguayos, radicados dentro o fuera de nuestra patria.

El tema, naturalmente, excede las posibilidades y oportunidad de una publicación de esta naturaleza. Lo que no obsta, a que procuremos registrar las aristas más salientes, dejando los detalles para un trabajo más extenso.

JUAN ZORRILLA DE SAN MARTÍN

Fue el primer uruguayo de importancia, que conoció y trató Rubén Darío. El nicaragüense fue desgranado por su gobierno para asistir a las fiestas españolas del 40 Centenario del Descubrimiento de América. Representó a nuestro país, Zorrilla de San Martín, y en una "Cabeza" publicada en la Re-

Mundial. Dario recuperó este hecho, sucedido veinte años atrás, y después por sobre todo, la maravillosa creación de orador, del poeta uruguayo. Dice así: "Las Delegaciones de las repúblicas americanas, contaban con una de razón, sobre todo las francesas, con sujetos verbosos y hábiles para el discurso, pero en contacto, no podíamos presentar delante de un Castelar, sino al delegado uruguayo a la sazón Ministro de su país ante Su Majestad Católica". Agrega Dario: — "Con Tabaré y con la Leyenda Patria — que celebraron poetas como Olegario Andrade y autoridades como Paul Groussac — se colocó Zorrilla de San Martín en el escaso número de los grandes líricos americanos".

A esta "Cabeza" de Mundial, escrita en 1913, es decir cuando Dario estaba en el cusp de su gloria, y eran de vital importancia sus juicios, ha de interpretarse justa y cabalmente. Sigamos para el inspirado pero discutido juicio del "Tabaré", el espaldarazo de un poeta, entonces continental y hoy universal.

LAFORGUE Y EL CONDE DE LAUTREAMONT

Los dos poetas uruguayos, solo por su talento, lograron renombre en Francia. Al Conde de Lautreamont — nacido Ducasse (1846-1870), — autor de los Chantes de Maldoror — le dedicó Larra un estudio especial, aparecido en "La Nación" de Buenos Aires en 1894, y publicado en los Estados Unidos en 1896 en la misma ciudad. Jules Laforgue — (1860-1887) — fue incluido como "raro" en el mismo Libro, a juzgar por el artículo publicado en "La Razón" de Montevideo en 1894, en el que dice

estar esperando un libro de Laforgue que no conoce — "Concile féérique" — para terminar su trabajo. A Laforgue, lo menciona además, en "Dream", poesía compilada en "El Canto Errante" (Madrid 1907).

Debemos expresar, para ser justos, que estos dos autores, son "amores" de juventud de Dario. Posibilitaron el tesoro cultural y artístico que cristalizó en su perfecto estetismo. Después, ya maduro, muchos de estos "raros" desaparecieron de su biblioteca, y hasta de su recuerdo, puesto que no volverá a mencionarlos.

¿ SE ENTRA QUE RODÓ

Las relaciones entre el genial nicaragüense y el ilustre escritor uruguayo, merecen capítulo especial. Roberto Ledesma ("Genio y figura de Rubén Dario"), Alfonso Llambías y otros, le han destinado jugosos estudios e investigaciones. Espíritus magníficos pero distintos, con filosofías y costumbres contrapuestas, no estaban hechos, personalmente, el uno para el otro. Dario, bohemio, sensual, amante de los placeres de la vida. Rodó, lógico, razonador, sobrio, tímido. Pero en cambio, sus "obras", sí, admitían el contacto eterno. "Prosas Profanas", evangelio de Modernismo poético, ve la luz en Buenos Aires, a fines de 1896. Sobre la belleza de la forma, sobre la perfección del estilo, sobre la exquisitez de sus temas y motivos, sobre su maravillosa estética, la historia ha producido ya su afirmativo veredicto. Pero en 1899, antes de alcanzar Dario la fama, Rodó, poseído por el encanto de aquellos versos, tuvo el coraje y la hidalguía de publicar en los opúsculos de "Vida Nueva" su magistral estudio sobre Rubén Dario. Vertió allí, Rodó, opiniones personales y vaticinios, que no llegaron a cumplirse, como aquellos de "no

en el poeta de América", siendo luego que no fue solo poeta de América, sino también, de España y de la latinidad (Cantos de Vida y Esperanza 1905). Pero es tal el manejo sutil del idioma, tan hondo y decantado el zumo cultural que como en effluvis surge de la pluma de Rodó, que todo su estado constituyó un salmo, un cántico, que sino consagro, por lo menos coadyuvo a la consagración del gran poeta.

Ya con Darío residente en Europa, sale la segunda edición de "Prosas Profanas", editada por Garnier y con las Adiciones de 1901. Lleva como prólogo el maravilloso estudio de Rodó — pero en la edición original no aparece la firma de éste — ¿Olvido? ¿Error de impresión? Labor para los investigadores. En 1908, en una nueva edición parisiense, por la viuda de Ch. Bouret se corrige la omisión. Lo cierto es que este hecho, a nuestro juicio intencional, produjo un distanciamiento entre estos grandes hombres, al grado que en la extensa visita realizada por Darío a Montevideo, como Director de "Mundial", en el invierno de 1912, no hubo contacto personal entre ellos. En la crónica publicada por la Revista y a cargo de Javier Bueno, (Mundial, octubre 1912), no se menciona el nombre de Rodó entre los asistentes a los diversos actos, programados, ni parece existir contacto alguno entre ambos. Por otra parte, sabemos por testigos presentes consultados (Carlos Martínez Vigil, Eduardo Rodríguez Larreta, Darío Regules y Vicente Salaverry) que Darío y Rodó no se vieron en esa oportunidad.

Según nuestros datos (Daniel y Carlos Martínez Vigil), Darío, en plena gloria de su estro, conoció a Rodó, a los hermanos Martínez Vigil y a Víctor Pérez Petit, es decir, toda la plana mayor de la Revista Nacional de Literatura y Ciencias Sociales, en Buenos Aires en 1897. Ya había aparecido "Pro-

sas Profanas" y Darío ofreció a Daniel Martínez Vigil un ejemplar, dedicado, de este libro, que aun conservan sus familiares. Y para la Revista Nacional, les entregó unos versos "A una señorita limeña", que fueron publicados el 25/3 1897 y que comienzan:

"En caligrafía de Kalila quisiera
para escribirte un verso mercedino que fuese
todo y uno de Oriente, y gloria y pompa de

en honor de unos labios de Nardón o tu

Recientemente, Roberto Ibañez, sacó del olvido estos versos, incorporándolos a sus "Páginas desconocidas de Rubén Darío".

Abre la obra cubre de Darío, Cantos de Vida y Esperanza (Madrid 1965), la famosa poesía

"Yo soy aquel que ayer no más decía
el verso azul y la canción profana."

que, según Andres González Blanco y Ramiro de Maestru, coevos del poeta, y

tres Bodel, en la actualidad, es uno de los veinte poemas más trascendentes de verso castellano. Pues bien, ese poema, con vocación y jerarquía de inmortalidad, esos versos que habrán de leerse en los siglos venideros como poemas ahora los de Menrique o los de Góngora. En la gran obra de gran José Enrique Rodó. La enjundia casi sagrada del homenaje, ahorra todo comentario.

Años más tarde, Darío, Director de la famosa Revista "Mundial", que los hermanos uruguayos Alfredo y Armando Guido, editaban en París, le solicita a Rodó, su valiosa colaboración y en el número extraordinario de Navidad — diciembre de 1911 — verdadera joya por la categoría de los redactores y la belleza de su impresión aparece un espléndido "Retablo de N-

dad" con la firma de José Enr que
tó Y en la misma publicación, unos
es más tarde aparece la "Cubesa"
Rodó en la que Darío enfatiza su
tracción, llamándolo "el pensador

LA CUBESA

Y más del primer verso de "Ca
de Vida y Esperanza" que hemer
conado, como dedicado a Rodó, en
oportunities Darío celebró
o destino mudó galas o postal,
ó versos de homenaje a personali
das uruguayas

En "Prosas Profanas" existe una
ción "Alaba los ojos negros de
la", a la que el poeta al insertarla
su libro de 1896, quitó algunas es
El poema fue publicado íntegro
yo de 1895 en "La Nación" y allí
dedicado a una uruguayaya. Se
"En el álbum de la Srta. Ju a
No hemos podido identificar a
nataria, que a la sazón, obvia
te, residía en Buenos Aires, y de la
Darío, en su "Autobiografía" in
lona mente alega no recordar ab
nente nada, pero que, es muy
ble, fuera también la inspiradora

ario en el Pueblo de San Martín, ve
pero separado entonces, de la Ca
Federal

el celebre poemario "Cantos de
y Esperanza", aparece un "Ma
ral exaltado", el que comienza con
bras bíblicas "Días rae, Días
que concluye con esta ofrenda

A mí, antes de irme

Antología de la obra de
recopilada por Aguilar o por
Aguado, fechado en 1902, en

París, aparece otro poema dedicado a
Esperanza Villagrán

Esperanza, la hermana de las perlas mas
finas
la de armonioso nombre de virtud enloga
mondo de las Urtigas e las Mosas direct
sueño a buscar los rayos del vivo sol natu

Esperanza! Que vuelte como las gotas

empeñe línea del fuego
sed perpetua, Juli ventos y

liberacionista por esta República Oriental!

Que vuelte, soberana,
la flor americana
junto a la flor de la,
para dar todavía
más luz a esta alegría,
mas cercano a París!

Adela y Esperanza Villagrán, eran
hijas del general Villagrán, que a fines
del siglo pasado y comienzos del pre
sente, ejerció nuestra representación
diplomática en París. Esperanza Villa
gran, casó luego con Evaristo Ciganda
y en febrero de 1970, a edad muy avan
zada falleció en Buenos Aires

Un espíritu lino e inquieto por esta
clase de preocupaciones, sin perjuicio
de las que alienta por temas científicos
o políticos, el Dr. Federico García Ca
purro, nos ha prometido el original de
la poesía, que debe conservar su
ñora madre doña Emma Capurro de
García Lagos

En el año 1900, se celebró en Río de
Janeiro, la Tercera Conferencia Pana
mericana. Representaron a nuestro país
en tan importante evento, Gonzalo Ra
mírez, Luis Melian Lafinur, Martín C.
Martínez, Antonio María Rodríguez y
Samuel Blixen. A Nicaragua, Luis F.
Cereza y Ruben Darío. En esa oportu
nidad, a una hija del Dr. Martín C.
Martínez, María Josefina, le dedicó el
poeta la hermosa sextina que luce el
"encarte", la cual ha permanecido has

ta el momento más íntimo y desconocido en posesión del hijo de la homenajeada, Dr. Martín Herrera Martínez.

A la luz del lenguaje
es más fino que en su luz
lo más fresco que yo pienso
antes de dicha y amor
y es perfume de una flor

— 22 —

El verso agilo, espontáneo, improvisado, es contemporáneo de dos famosos la discutida "Salutación al águila", leída por Dario a bordo del "Charles" anclado en la Bahía de Río, y "Epístola a la señora de Lugones", ambos incorporados en 1907 a la edición madurada de "El Canto Errante".

Oliver Belmás, estudioso del "Archivo" de Francisco Sánchez, con copiosa documentación, sigue casi paso a paso, los errares de Dario por la caída capital carloca, en agosto de 1906. Y pone seriamente en duda, el controvertido capítulo de "La Condesa de Rio Janeiro", al que se refiere Juan R. Avilés, en un artículo periodístico. Pienso Oliver en la "fabulación" de esta historia, y que resulta muy improbable viviese Dario tan distancia damente de su compañero, el Ministro de Nicaragua en Washington, Luis F. Corea. No es esta oportunidad para detalles, pero de los testimonios de nuestros tres íam hares, que lo conocieron y trataron en Río, surge en forma evidente el acierto de Oliver, y la casi segura inexistencia de la leyenda de "La Condesa de Río".

LA GIRA DE "MUNDIAL" EN 1912

Pese a sus cinco años continuos de residencia en Buenos Aires (1893-1898) Dario solo conoció Montevideo en junio de 1912 en la gira programada a Latinoamérica por "Mundial". Por nuestro puerto pasó, sin descender, en 1898 y en 1908. En 1898 deja Buenos

Aires hacia España y viaja en un vapor de las "Mensajerías Españolas" en el cual embarca en Montevideo, don Juan Roa, español radicado con comercio en Mercedes, quien realiza ese viaje en compañía de Dario. Por ese viaje, al cual hace referencia Dario en el primer capítulo de "España Contemporánea", sabemos que es inexacta la fecha 3 de diciembre relativa a este viaje, y que acierta Roberto Ibáñez, documentos a la vista, cuando la determina al día ocho. Roa embarcó en Montevideo el 9 y llegaron a Barcelona el 28 de diciembre.

El 28 de junio de 1912, en el vapor "Frisia" llega a nuestra ciudad la bajada de "Mundial" y "Elegancias". La componen Dario, Alfredo Guido, el cronista Javier Bueno y el fotógrafo Boyer. El número de octubre de 1912 de "Mundial" ofrece todos los detalles de su estada en nuestro país, que duró poco más de un mes y abarcó además de Montevideo a San José, Salto y Paysandú.

Merece recordarse la conferencia sobre Julio Herrera y Reissig, (1873-1910), dada en el Teatro Solís. El autor de "Los Extasis de la Montaña", joven aun, había fallecido dos años antes. Y la palabra autorizada de Dario, Maestro de las Juventudes de ambos mundos, fue pródiga y generosa, si que justa, para nuestro más grande poeta. Es preciso anotar, que no hubo otra relación entre los dos líricos, que esta conferencia del Solís. No hay notas, ni epístolas, por lo menos conocidas, que digan relación con alguna clase o modo de vinculación o comunicación.

En el Ateneo, presidido por el Dr. Julio Bastos, se realizó otro homenaje importante. El orador fue Ismael Carreras, periodista y dramaturgo, quien recalcó la ciclópica obra reformadora y renovadora del nicaraguense, "compensables a la de Góngora o Gonzalo de Berceo". Después María Eugenia Vaz Ferreira, recitó su "Oda a la Palabra".

La flor! a three day,
 So mas fino que en un. Hai,
 So mas fresco que por idia
 Voto, de pi. y un or
 Y el perfume de una flor
 Vicaragione!



Este preso de RUBEN DAR... y des...
 ...
 ...
 ...

Rosario Pino declaró "Los intereses creados" de Jacinto Benavente, y a novel abogado, Eduardo Rodríguez Larreta, el autor el acto con un bello discurso, anticipo de sus luego famosas piezas oratorias. Dario leyó en el Ateneo su cuarto a Montevideo.

M... ..
fina de encantos y de gr...
flor de ciudades, ciudad de l...
de cielos magros y tierra arida

Tus l... .. la H... ..
Fervientes almas, dioses, flores
a los cantos y a l... ..
cunas, prunas, recuerda el Plus

Y ese trazo de rimo y gracia
como del pueblo... ..
que en tus mujeres divina ven

S... .. a alma de poeta,
de tu cotona la pedresca,

Y el ultimo de los actos, tuvo lugar
en el Teatro Urquiza (luego Sofrel), el
de julio Victor Perez Pettinorio el
acto con vibrante discurso. José Pedro

Segunda, recitó una her... ..
su utatoria. Luego, Horacio Dutra de-
claró "Margarita" y Guzman Papen-
Zas, dijo su "Canto a Rubén Daro".
Ricardo Sanchez leyó un verso de De-
ma Agustina, dedicado a Dario. Ber-
ta Kirin, Alberto Schinca y Angel Fa-
co con magníficos discursos y bellas
poemas, cerraron un espectáculo que el
Maestro, agradecido, con voz casi nau-
dable, pero plena de emoción y grati-
tud. Tanto fue el éxito, que Dario de-
bió dar otra conferencia sobre el si-
ma "Poesía y Recuerdos" en la misma

Luego Dario partió a San José don-
de el Dr. Giampietro lo hospedó en su
hermosa "villa" y donde habló en el
Teatro Macció, siendo presentado al
público por Rafael Saiguero. Dias de-
pués, en Salto, disertó en el Teatro
Larrañaga, curpiendo con la presen-
tación el Director del diario "La Tar-
de" de Salto, don Perfecto Lopez Cam-
paña, e inmediatamente estuvo Dario
en Paysonda, realizando una conferen-
cia en el Teatro Progreso de aquella
localidad.



La Comisión del Homenaje a Rubén Daro en el Teatro Urquiza

En el 7 de agosto terminó la gira de Darío y de "Mundial" por el río Uruguay, y se fue a Buenos Aires, en el vapor "Triton". De esta expedición de soneto a Montevideo se han recitado dos breves y circunstanciales poesías de álbum. Una, la dada en Sa to el 31/7 912 que recoge Méndez Pío, en la edición de Agustín "Las mujeres argentinas." Y otra exhumada por Ibañez en la obra ya citada, recitada en el álbum de una señorita salteña y fechada el 4/8 912.

Se siempre dulce y buena
María Weyderman

ALMANAQUE DEL BANCO DE ROS DEL ESTADO

Pero tal vez, el episodio histórico-literario más trascendente de esta visita del poeta de "Azul" a Montevideo tenga referencia con nuestra exquisita poetisa, Delmira Agustini.

Con el material epistolar hallado en el archivo de Francisca Sánchez, en Navitruz, hacia 1936, Antonio Oliver B. nos da primer Director del Seminario. Allí vivió Rubén Darío de Madrid, compuso uno de los capítulos más interesantes de su gran obra "Este otro Rubén Darío".

De las investigaciones de Oliver B. de la Crónica de "Mundial" surge cuando Darío conoció a Delmira. En el acto del "Urquiza" que hemos aludido, Ricardo Sanz recitó una poesía de Delmira Agustini, dedicada a Darío. Antes del viaje a Montevideo, no existía ni concepción de amistad siquiera epistolar. Se conservan varias misivas de uno hacia el otro, una de ellas fechada en agosto, en el Hotel "Royal" de Buenos Aires, donde residió Darío luego de su visita al Uruguay, y firmada por "El Confesor". En el álbum de Delmira, escribió Darío, estas palabras que fueron prólogo de dos próximos libros de aquí, a



Almuerzo en la Parva Domus

"De todas cuantas mujeres escriben hoy en verso, ninguna ha impresionado mi ánimo como Delmira Agustini. Al, por su alma sin velos y su corazón de flor. Es la primera vez que en lengua castellana aparece un alma femenina en el orgullo de la verdad de su inocencia y de su amor, a no ser Santa Teresa, en su exaltación divina. Si esta niña bella continúa en la poesía de su espíritu, como está ahora, va a asombrar a nuestro mundo de habla española. Cambiando la frase de Shakespeare podía decirse "it is a woman", pues, por ser mujer, dice cosas exquisitas que nunca se han dicho. Sean con ella la gloria, el amor y la felicidad"

De las cartas, de la interpretación de algunas palabras comunes a mil versos de Delmira, por ese entonces parece entreverse que Dario impresionó en forma muy viva a la poeta que poco después contraería matrimonio con Enrique Job Reyes, de quien y conocido desenlace.

A través de los recuerdos de don Dardo Regules, entonces flamante abogado, esa impresión fue recíproca. Delmira tenía el "élan" vital propio de sus primeros años. Dario, de vida intensa y agitada, iba ya camino de los problemas y seis. Demasiados problemas para el errante nicaragüense, para el cual se iniciaba el derrumbe físico y mental que cuatro años después lo llevó a transportarla a la inmortalidad. Tan es así que no pudo llegar a verle retornando enfermo a reconvalecer en Mallorca.

Si ella no fue lógicamente de sereno ánimo pero muy a su pesar, puesto que de una vez a Regules lo convenció sobre su divorcio y le confió su vida y devoción por Delmira. Sin embargo la noticia de este valioso testimonio de las alumnas del Curso del Seminario de Madrid, consultadas por Oliver, reveló mayoritariamente que Delmira enamoró locamente a Rubén

Y el propio literato madrileño, más cauto, afirma "Yo no diría tanto. Quizá. Pero lo que sí sostengo es que "si Dario hubiese adoptado otra actitud, el contenido amor de Delmira habría abierto en llamas para el gran poeta...".

Para terminar, queremos dejar constancia de que ni Raúl Montero Bustamante, prologuista de la edición oficial de Obras Completas de Delmira Agustini (Montevideo 1940), ni Ofelia Machado de Benvenuto (Delmira Agustini, 1944), ni Manuel Alvar, catedrático de Granada (La Poesía de Delmira Agustini), conocieron el material epistolar rescatado de las serras de Avila por Oliver y su esposa Carmen Conde quien fue la primera en difundirlo en los "Cuadernos de Cultura" de París, en 1958.

LA VIDA DE DARIO EN 1913-14

Este distinguido escritor y periodista uruguayo, radicado por muchos años en Europa, que conllevó con honra y gallardía, el ilustre nombre de su padre, fue particular amigo de Rubén Dario, por los años de la aparición de "Mundial" en París. En 1913 el trato se hace muy frecuente. Está presente en el banquete del café "Richu" que es la despedida parisiense a Dario, antes de su viaje a América. Cuando el gobierno francés condecora a Garzon con la Legión de Honor, Dario rima su homenaje.

Estos versos sencillos van,
por qué América de tanta
bienvenida en la noble casa
de Calmette y Villeneuve.

Bella facción y bello afán
por quien ha sido un gran señor
conservando nuestro espíritu
y haciéndonos la vida grata.

Para el Monarca del Plata
bien viene la Legión de Honor.

Y con acierto y maravilloso don de sintaxis, afirma luego

Hijo de aquel procer de gesta
que lo dejó, con su apellido,
mayor flecha que ha tenido
en fuerza o persona honesta
necesa que está ahota, en esa
luz de claridad y amor
quien se repita al transitar
con una que le sea guía.
¡Pate al Mosquetero del Plata
bien viene la Legión de Honor,

para concluir con un "Envío", muy del gusto del Dario de ese período.

"Príncipe, ahora nos dais
"un enigma y sincero amor
"Para el Mosquetero del Plata
"bien viene la Legión de Honor"

Al primer uruguayo que llegó a la redacción de "La Figaro", y a raíz de su libro sobre "Jean Orti", le destinó Dario dos enojados trabajos. Uno en "Letras" (Paris 1912), y otro en "La Nación" (Buenos Aires 1912). En "La Nación" publica una "Carta" encomiástica y laudatoria, para el diplomático y escritor que tanta buena propaganda hizo en Europa, por nuestra cultura y civilización.

En su mocedad bonaerense, Dario hizo particular y permanente amistad con otro uruguayo, Julio Piquel, secretario de redacción de "La Nación". A él le dedicó el poema "Año Nuevo" de "Prosas Prolanas" y muchos años más tarde en París, lo recuerda en varios autobiográficos muy conocidos.

Me vino entonces que
"he la vida más le la
"oh! cartilla de vuestro aquella
"que me recibiera Piquel!"

Hacia 1913. P que representa a "La Nación" en Paris. A él acude muchas veces Dario, errante, bohemio y necesitado. El epistolario entre ambos es frondoso y muy rico. Hay una epístola dramática fechada en Valdemosa el 29 11 1913 en que le escribe Dario: "Todo el mundo tiene una patria una familia, un pariente, algo que le toque de cerca y que le consuele. Yo, nada"

Con los hermanos Alfredo y Armando Guido, fuertes empresarios uruguayos, integró como Director la empresa de "Mundial" y "Elegancias". Aunque la relación tuvo momentos muy críticos, le significó al gran poeta una tribuna formidable para el ejercicio poco menos que pontifical de su maestría. A Margarita M. Guido, hija de Alfredo, le dedicó "La Rosa Nana" aparecido en "Mundial" e incorporada luego al "Canto a la Argentina y otros poemas"

Al pacificador y conciliador, José Pedro Ramírez, le destinó bellas páginas en magnífico estilo, hoy prácticamente desconocidas. A Carlos Reyles le dedicó un artículo en "La Nación" que recoge Afrodasio Aguado entre varias "Señalanzas Americanas". Y que da por fin, la mención de Alvaro Armando Vasseur literariamente "Américo Llano", con quien Dario hizo gran amistad en su estancia en Buenos Aires, y a quien recuerda en su "Autobiografía" (Caras y Caretas 1912) y en sus "Versos de Año Nuevo" "y hubo un esotérico Américo". Luego en España, donde Vasseur ofició de Cónsul en San Sebastián, prosiguió esta amistad rioplatense.

Hemos dejado para el final dos importantes trabajos del Poeta, por su relación especialísima con nuestra patria. Uno fechado el 25 de agosto de 1894, con el título "El" y referido a



El Dr. Carlos María Ruiz Lozano, después de la inauguración de La Razón.

é Gerrasio Artigas, fue publicado el diario "La Razón" que dirigía en su calidad el Dr. Carlos María Ruiz Lozano. Lo reprodujo, en opusculo el Ministerio de Instrucción Pública en 1934, en ocasión del 29 Centenario del nacimiento del fundador de la nacionalidad. Y en su trabajo ya citado "Páginas Desconocidas", lo retranscribió su integridad Roberto Ibáñez. De su amistad en Buenos Aires con el doctor Arreguine De "conega y amigo amable" lo caudica Alberto Ghiso. Su "Historia del Uruguay", ya todo hace suponer, leida por De la, le suministró la noticia histórica, su trabajo.

Lo demás lo hizo, vertiginosamente poeta, con la rapidez mental y la granación portentosa propia de la madurez. Dice Ibáñez "Desde luego, a la materia originaria de didáctica, aunque nunca exenta de y el tenso cántico en ella nutrido. La humilde prosa del uno, se transcribe increíblemente en las manos de

otro. Porque Darío no procedió como jugar. Obró como poeta. Con ad vinta toria lucidez."

No es posible la total reproducción. Transcribiremos solo el comienzo "Aprendió de los vientos del campo de la enseñanza de la naturaleza, la justa libertad. Su alma se nutrió de luz libre, su corazón de nobleza, su brazo de fuerza. Supo lo que es el triunfo del esfuerzo propio, en su juventud, y el trabajo, bienhechor martillo de la vida, le forjó una coraza para las luchas y empresas que habían de venir."

Vieron, en sus primeros ensueños "de gloria, sus ojos celestes, la visión de una Patria grande y bella, coronada de laureles. Tenía la cabeza "lengu y heroica, fuerte barba decorativa, alta tala de guerrero. Era "más bien melancólico que risueño, el cristal no humillaba a su conciencia en limpidez, y al el acero es maleable, aquel caracter no lo era.

"Amábale el pueblo campesino, el "gaucho. Murrial, era galante, y no

pudo quejarse del amor. La mujer que le adora, se vuelve loca de celos, loca de amor por él.

En los campos, combatió a los hanes que eran terror de las estancias, supo el inglés lo que podía su país, era el predestinado para las "hermosas victorias, cuando llegó el momento señalado por Dios para la vación del hogar oriental, el estuvo listo para la campaña. Sus hermanas de América son Bolívar, San Martín, Sucre, y allí, muy lejos, le ayudan Hidalgo y Morazán."

Y así se refiere el poeta, al episodio mayor del 18 de mayo de 1811: "En un día de sol y azul, el 18 de mayo de 1811 apareció en el Uruguay despejado y hermoso" — dice un historiador — "Valdensegro se siente más poeta que nunca. Siente, el bizarro cancionero de la guerra, como que su pecho se henchía de rimas, su pegaso como el caballo del libro de Job, relincha con ansias de combate. Es el día de Piedras."

Y agrega, después: "Temblo el suelo al galope de las caballerías, Adelantado, Tus tres pobres cañones, tienen ya compañeros, lirico y fogoso Valdencro." Es el día de Piedras. Se escuchan en las filas combatientes el clamor de la furia y de la muerte. Combate con el ímpetu de su raza y con su bravura legendaria, la gente española. Los uruguayos que proclaman la libertad, y se devangran por la patria van con tanto ímpetu, fe y vida, que ya Posadas se muere los puños. Abatido, ya los jinetes orientales detienen el paso porque él lo ordena. "Valdensegro siente unas alas que al pasar rozan su frente; cree que son de una masa que pasa es la Vultura."

Bello, conceptos, expuestos por un redactor de "La Nación" y de "Tribuna", los diarios de Mitre y de Vidia, en tiempos en que aún el unitarismo porteño absorbente, discutía la figura del procer.

El otro artículo al que queremos referir, su título "República Oriental de Uruguay" y vio la luz en "Mundial". Comenta los trabajos de Félix de Azara, el libro "El Uruguay a través de un siglo" que Carlos María Maestre publicó en 1910, la reforma varillana, las riquezas agropecuarias y comerciales, y la obra de Rodó y de Zorrilla. Ex-

tes de otras regiones, y en donde los habitantes, con un afán continuo desde la consecución de su independencia, han procurado, en las disciplinas de la paz, y aún a través de las bregas de las revoluciones constituirse una patria digna de haber realizado, según la palabra de Anatole France, "un tipo superior de civilización". Y concluye este encomiástico trabajo: "En resumen la República O del Uruguay, es uno de los países que con mayor complacencia puede la América Latina presentar ante los ojos del mundo civilizado, y uno de los más apropiados refugios para los ejércitos de inmigrantes que a nuestro continente van en busca de labor y bienestar."

DEL ORO

Como surge de las apuntes precedentes, fue copiosa y trascendente la relación de Dario con nuestros temas, y con nuestras personalidades políticas, científicas y literarias. Merecedoras por cierto, de una recordación y de una compilación, en la hora de su centenario, y que avalen la grandeza cultural y la civilización de una nación geográficamente pequeña.

Sirvan ellas de aporte y estímulo, para futuros trabajos de investigación histórico-literaria y para salir la deuda de silencio con un americano de la infancia y universalidad de Rubén Dario.

ESTUFAS A LEÑA

PARA CAMPAÑA Y PLAYA

por el Ing.
JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

EL descubrimiento del fuego, supone la primigenia expresión o salto hacia el devenir de la especie humana, con ello inicia su progresiva emancipación del periodo de irracionalidad. Lo demás es la demostración palpable de su evolutiva inteligencia, ya en la tierra aun, no existe otro ser capaz de producir lumbre.

La actual estufa a fuego abierto es tan al igual que el primitivo fogón, en las profundidades de la prehistoria, siendo el motivo de reunión a humanos, quienes encuentran a más el indispensable calor, la visión hermosa de la ondulante y chisporrera llama.

Se creyó hace pocos años, que los modernos medios de calefacción harían desaparecer definitivamente las chimeneas de los ambientes interiores y en los numerosos inmuebles se consideraban proscribiendo este implemento, considerarlo inútil.

Para los habitantes de estas nuevas viviendas, rápidamente percibieron que si bien estaban dotados de un mejor confort, en cambio carecían del encanto intrínseco que se desprende de la vista del fuego.

Y en estos momentos y en todos los estratos socio-económicos se acrecienta la demanda por la estufa a fuego directo, que al decir hiperbólico de un consagrado porta nativo, "cuyos antepasados orundos del Rincón de los Camiltes, en el legendario pago del Río Yli, expresaba "...es el paradigma telúrico del ancestral altar consagrado al fuego, ya que prosigue escenificando la quinta esencia de la íntima vida en familia".

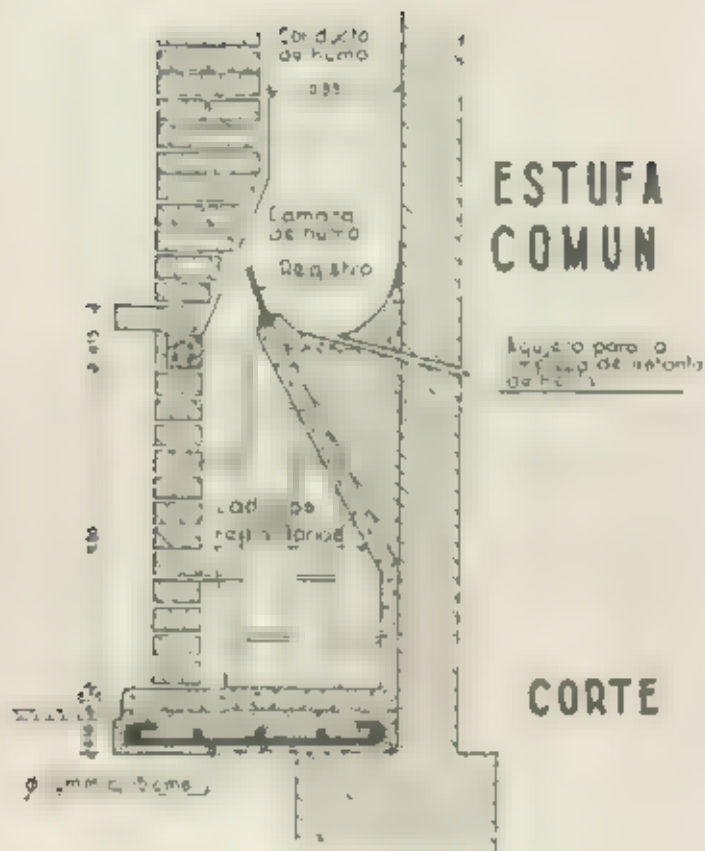
Y por estas razones, como asimismo a fin de responder al acrecentado requerimiento de los lectores del anuario del Banco de Seguros, quienes permanentemente formulan ampliación de datos y otros detalles técnicos sobre "Estufas y Chimeneas", es que hemos vuelto a desarrollar el tema, expresándolo con el mayor graficismo posible, dando a conocer algunos nuevos pormenores constructivos y ornamentales, para adecuar también, estos coloríferos a la zona playera del Uruguay.

En este tema o artículo de divulgación, hemos estudiado tres tipos de es-

* C B S

ESTUFA COMUM





PLANTA



tufas, la primera, digamos la común o casaca, se adapta a todos los ambientes la segunda contruida en un ángulo de la pieza busca adecuado apoyo y refuerzo del espacio en aposentos reducidos u difíciles, y la tercera en una, con cámara calefactora y cámara radiante atmosférica y reúne las principales premisas técnicas de termodinámica, con cierta espectacularidad decorativa apta para interiores.

ESTUFA COMÚN

Materiales. — Serán de primera calidad, buscando preferentemente aquellos que caracterizan la región: granitos, dolomitas, piedras lavas, etc., y como complemento decorativo se podrán utilizar cantos rodados, polietilenos, piedras de indio, ornitolinos, amatistas, cuarzos, agatas, etc., todo lo cual le imprime elegante rusticidad no exenta de sugerencias propias del ambiente rural, o costero.

Hogar. — Se efectuará en ladrillo refractario, que a más de su durabilidad irradia mejor el calor.

Las juntas se sellarán con material común o con tierra refractaria.

Estante de hollín. — Se realizará en hormigón moldeado, del centro de la concavidad, saldrá en declive un cazo de hierro galvanizado de 1 2 a 3/4 de pulgada que drenará hacia el exterior para los casos que el conducto de humos no tenga sumidero.

Conducto y cámara de humo. — Se buscará que presenten sus superficies bien pulidas, a fin de evitar que el humo, por adherencia, sufra con dificultad hacia la intemperie. Deben consistir en ladrillo revocado.

Se hará en el ambiente interior de la chimenea si al momento de construir utilizamos una caja de madera repintada de 70 cm de largo de igual forma y dimensión que la sección del con-

ducto de humo, sea este rectangular o cilíndrico.

Esta madera o cofre trabaja como macho guía, e ira subiendo a medida que se eleva la chimenea.

Reglas y medidas. — Las estufas deben reunir por lo menos tres condiciones para que funcionen correctamente:

- a) Buena combustión.
- b) Máxima irradiación de calor.
- c) Fácil eliminación de los gases de combustión.

Es conveniente que el ancho de la boca de hogar sea 1/3 a 1/8 mayor que la altura del mismo. Eso no rige para estufas pequeñas cuya boca podrá ser cuadrada.

Máxima radiación de calor hacia el exterior. — Se logra cuando a las paredes laterales del hogar, que se mantienen verticales, una dirección oblicua de 30° aproximadamente, hasta tocar la línea de pared posterior o fondo de la estufa.

La pared posterior se levantará vertical hasta una altura equivalente a un tercio (1/3) del alto de la boca. A partir de esa altura, la pared posterior se inclinará hacia adelante, o sea hacia el frente, formando con la vertical un ángulo aproximado a los 30°, y seguirá hasta sobrepasar 10 a 15 cm el nivel del dintel de la boca del hogar.

En esta forma, el calor desprendido se refleja hacia el interior del ambiente, evitándose que se pierda por el conducto del humo.

Fácil eliminación de los gases de combustión. — Se obtiene dotando a la estufa de una garganta larga y estrecha, sobre el dintel del hogar, y de una cámara de humo con estante de hollín.

El área o superficie de la garganta no será inferior a la del conducto de humo y su longitud será igual al ancho de la boca del hogar, no teniendo en ningún caso, una sección menor de 10 centímetros.

CONDUCTO DE HUMO

línea nunca menor de

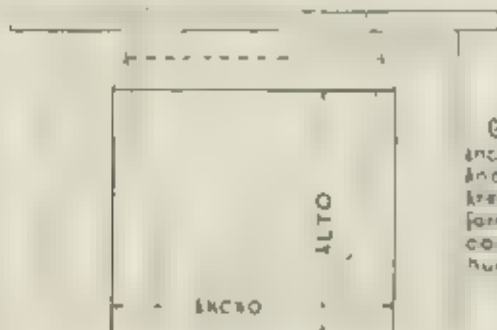
1/2 del área de la

boca de hogar

ángulo de 30°

CANAL DE HUMO

revestida con port
land alisado



ALZADO

GARGANTA

ancho mínimo 10 cms

ancho máximo 14 cms

línea nunca en

favor a lo del

conducto de

humo

1/3 de altura de
a boca de hogar

ángulo no
mayor
de 30°

CORTE

ángulo no mayor
de 30°

Revestimiento de
ladrillos o alcatrazes

ESTUFAS



PLANTA

Profundidad no menor de
40 cms ni mayor de 50 cms

RELACIONES ENTRE LAS DIMENSIONES DEL HOGAR Y EL CONDUCTO DE HUMO

HOGAR			CONDUCTO	
ANCHO	ALTO	PROFUND	REDONDO	RECTANGULAR
0.70	0.60	0.40	0.26	0.21 x 0.21
0.75	0.70	0.40	0.30	0.21 x 0.38
0.80	0.70	0.40	0.35	0.21 x 0.38
0.80	0.75	0.45	0.35	0.21 x 0.38
0.85	0.75	0.40	0.35	0.21 x 0.38
0.85	0.75	0.45	0.35	0.21 x 0.38
0.90	0.75	0.45	0.35	0.33 x 0.38
0.9	0.80	0.45	0.38	0.33 x 0.38
1.20	0.80	0.45	0.38	0.33 x 0.38

En la garganta y ocupando toda la superficie se coloca una lámina de hierro que constituye el registro. Esta chapa de hierro de 3 a 4 mm de espesor se sujeta por intermedio de tornillos de cabeza redonda al eje palanca. Este constituye una barra de hierro redondo de 15 mm que descansa en dos trozos de caño de hierro (bujes) ubicados en sus extremos para facilitar el giro del registro.

Tanto la chapa como el eje pueden desarmarse.

El registro permite variar las dimensiones de la garganta regulando el tiraje y consumo de combustible. La palanca o manivela forma parte del eje. Se controla desde el exterior de la estufa, y cuenta con un crickot o clavija que la fija en el lugar adecuado.

La cámara de humos. — Se construye con las paredes laterales inclinadas hacia adentro, formando un ángulo de 60° con la horizontal. Esta inclinación comienza a unos 10 ó 20 cm por encima del dintel de la boca del hogar y se prolonga hasta tocar los bordes del conducto de humo.

El estante de hollín tiene por objeto impedir que las corrientes de aire frío al descender por la chimenea, dificulten el tiraje. Este escalón interior se extiende a lo largo de la garganta y su profundidad será de 10 a 20 cm mayor que el diámetro del conducto de la chimenea.

Repetimos: el área del conducto no será en ningún caso inferior a un décimo de la superficie de la boca de la estufa.

El conducto se elevará verticalmente, en todos los casos, el eje del hogar debe coincidir con el eje de la cámara de humos. La terminación superior del conducto debe sobrepasar en unos 70 cm la cumbrera más alta del techo, para evitar que remolinos de viento descendan por la chimenea. No es ne-

cesario la construcción del sombrero en la chimenea. La base o cimiento de estas estufas estará formada por una planchuela de unos 10 cm de espesor de hormigón armado, llevando varillas de 8 mm en malla de 15 cm de lado.

Las prescripciones constructivas generales, indicadas para una estufa común, son totalmente aplicables a la Estufa en Ángulo.

Pero por carecer el ángulo de un ambiente, de la suficiente superficie para el más fácil desarrollo constructivo, debemos sopesar minuciosamente algunos detalles de albañilería particulares a cada caso, al realizar la estufa.

Registro de tiro. — Si el formato de la estufa, impidiera accionar el registro por una manivela lateral, aquí podrá ser regulado por un dispositivo frontal.

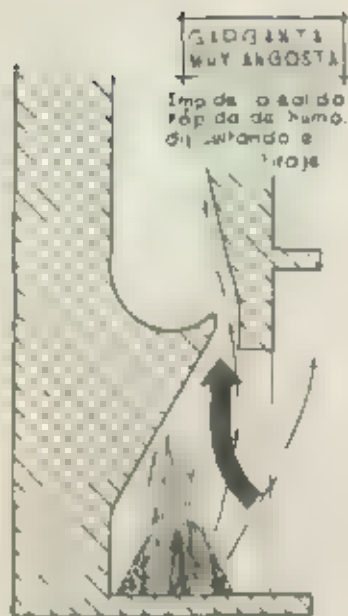
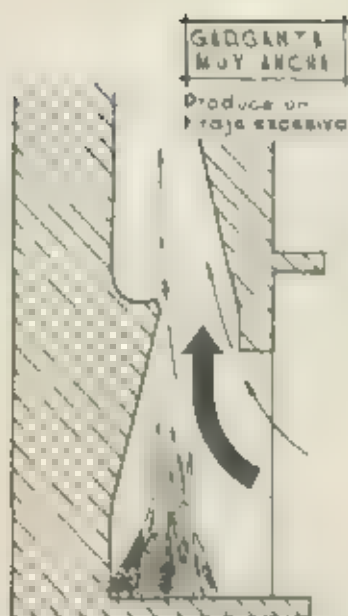
Accesorios complementarios. — La hornalla de barrotes de hierro, o varilla llamado brasero, sobre la que arden los trozos de leña, comúnmente descansa sobre cuatro o seis patas según dibujo. Tradicionalmente también se usan alargados espallutes de metal, llamados muertillos.

El frente o cabezal de éstos se realiza en bronce o en hierro forjado, cumpliendo a más de soporte, una finalidad decorativa.

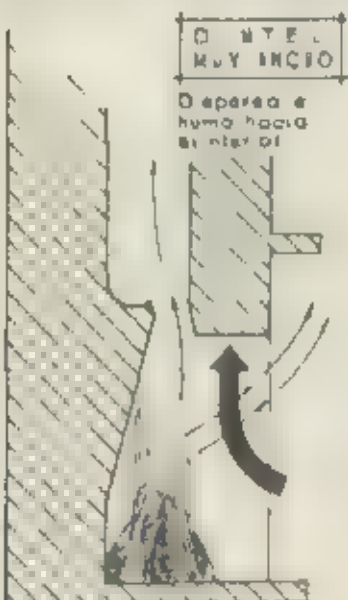
Frente a uno de los pilares de la estufa tendremos juego de utensilios su respectiva percha, en bronce o hierro, compuesta de tenaza, alfiler, pala y cepillo.

Además es práctico disponer de cofre para leña, o en su defecto rezar al costado de la estufa un nicho o cavidad con capacidad para almacenar astillas para dos o tres días.

En esta parte es donde se colocan los adornos y accesorios.



DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE EN LA CONSTRUCCION DE ESTUFAS



CHIMENEAS

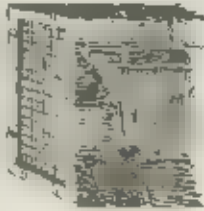


La chimenea construyendase bajo que a umbraera pluviala corrigenes de aere hacia abajo introduciendo al viento en la setufa

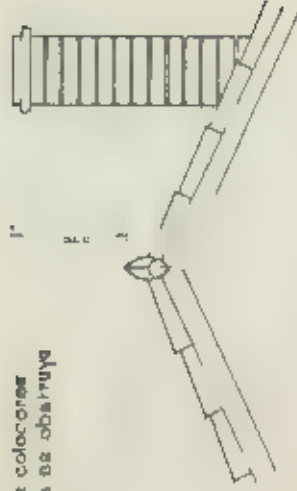


Construyendo a chimenea más alta que a umbraera, se evita este inconveniente

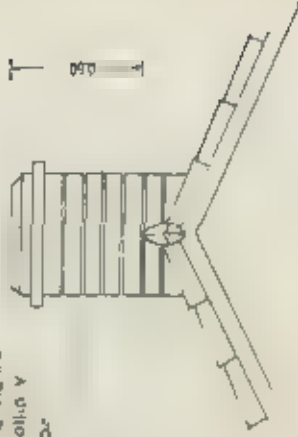
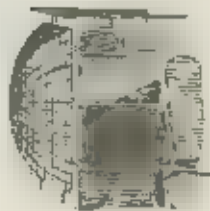
El tejado metálico no debe colocarse a ras de la salida, pues se obstruye fácilmente con el hollín



Alturas mínimas de la chimenea sobre la cubierta, según su ubicación respecto a la misma



Colocado en forma de jaula obovada el viento despende al hollín y evita el rajado



Se facilita al tiraje construyendo a la salida de la chimenea superficies curvas



dentro del hogar de la estufa
mucha calentar la pava para cebas
mate, y tambien usar algun chu-
lito a la madrugada como tar-
teminar un chorrito de lo a la
del copetin

Conservacion. La limpieza es im-
portante en la conservacion de

las estufas. La presencia de hollin en
las camaras de gases y en el conducto
hacen lentas la salida del humo y dis-
culta el tiro

Si es posible, el estanti de la camara
depondra de una pequena ventanilla
de metal que mire al exterior de la
casa y posibilite la extraccion de los
residuos

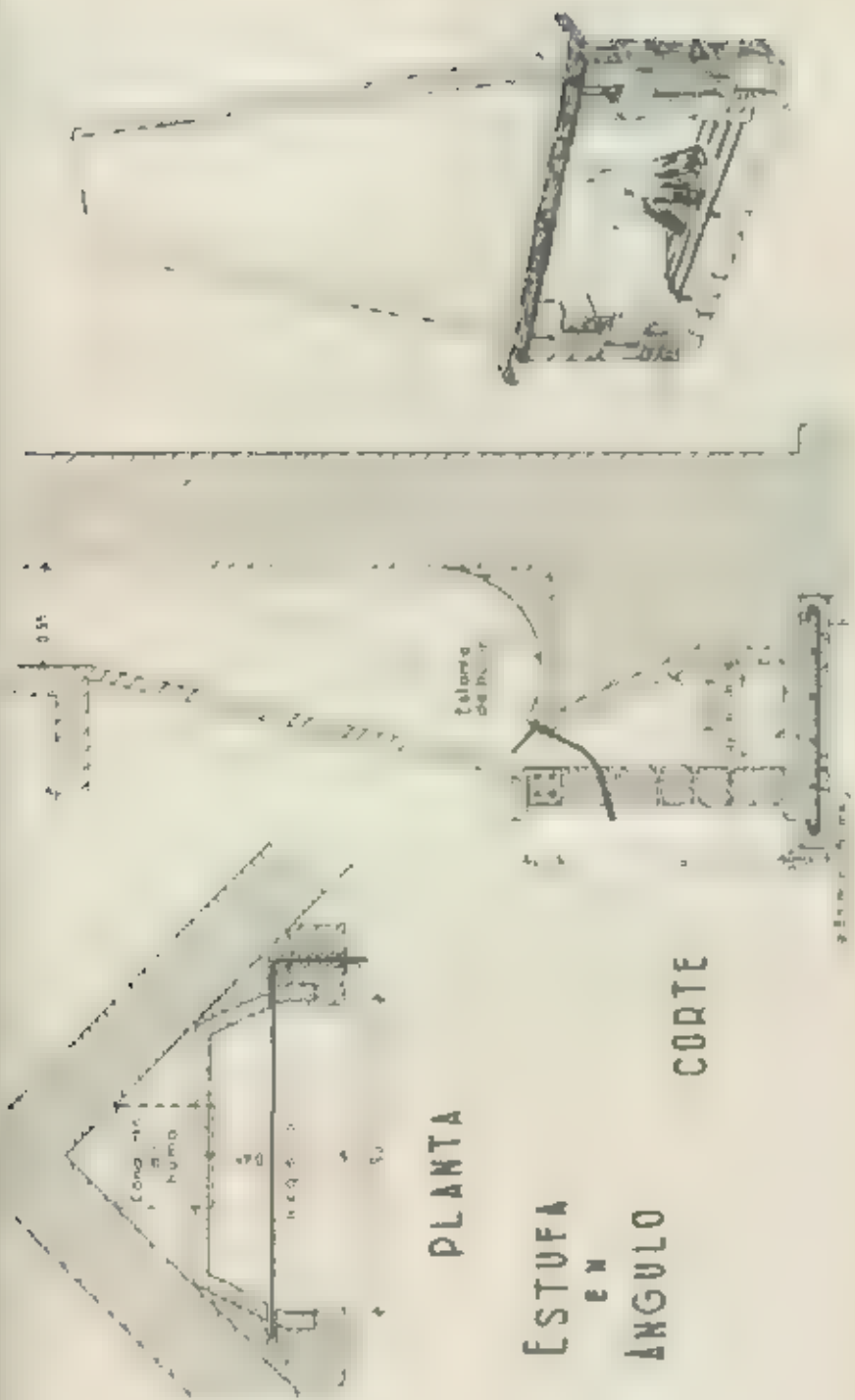
cuadro de relacion entre las medidas del hogar y el canon de la chimenea

Estufas	ancho	Para un hogar de		corresponde un canon de humo	
		alto	prof	redondo diámetro	rectangular
	0,60	0,60	1	0,25	0,21 x 0,21
	0,70	0,66	1	0,25	0,21 x 0,21
	0,75	0,70	1	0,30	0,21 x 0,33
	0,75	0,75	1	0,30	0,21 x 0,33
	0,80	0,70	1	0,30	0,21 x 0,33
	0,80	0,75	1	0,30	0,21 x 0,33
	0,85	0,75	1	0,30	0,21 x 0,33
	0,90	0,75	1	0,33	0,33 x 0,33
	0,95	0,77	1	0,30	0,21 x 0,33
	1,00	0,75	1	0,33	0,33 x 0,33
	1,05	0,75	1	0,33	0,33 x 0,33
	1,05	0,75	1	0,33	0,33 x 0,33
	1,10	0,80	1	0,33	0,33 x 0,33
	1,20	0,80	1	0,33	0,33 x 0,33
	1,35	0,85	1	0,45	0,33 x 0,45
	1,35	0,90	1	0,45	0,33 x 0,45
	1,50	0,90	1	0,45	0,45 x 0,45
	1,50	1,00	1	0,45	0,45 x 0,45
	1,50	1,00	1	0,45	0,45 x 0,45
	1,50	1,05	1	0,45	0,45 x 0,45

**Selección de las medidas de una es-
tufa.** — Para los calculos y medidas de
partiremos de una base que
pultron y en razon a ella pro-
porcionamos la mas adecuada a cada

100 m son servidos perfectamente
por una estufa cuyo hogar presenta
una boca de 1 m de ancho

Esta relacion base, no es absoluta
ya que en el mejoramiento de la tem-
peratura ambiental, influye el numero
de aberturas (puertas y ventanas) e
ajuste de estas la eventual caja de ex-
calera en edificios de dos plantas, los
materiales de construccion en edificios



PLANTA

ESTUFA
EN
ÁNGULO

CORTE

el número de personas que frecuentan, etc. etc.

Una estufa de medidas exageradas consumirá demasiado combustible que dando fuera de escala respecto al ambiente en contrapartida una estufa chira no alcanza a templar el local lo que a la postre significa un artefacto totalmente innecesario.

Ubicación. — El mejor lugar para emplazar una estufa, será aquel sector de la habitación, que permita una amplia y condigna comodidad libre pues de la circulación de personas que transitan de un ambiente a otro.

En el cuarto de estar, por ejemplo, buscaremos además espacio suficiente con el objetivo de instalar confortable sofá con sus respectivos sillones o pultronas y banquetas ratonales, al alcance de bajas mesitas y portavinos, que permitan el agrupamiento de familiares y amigos rodeando el fuego.

Generalmente la espacialidad se logra en los extremos, o en algún ángulo de la habitación.

Constructivamente las estufas podrán desarrollarse dentro de la habitación, como también proyectarse fuera de esta. La mayor libertad se obtiene levantando la estufa contra una pared exterior que dé al exterior de la finca.

Frente. — Actualmente existe una tendencia a simplificar la apariencia o frentes de las estufas, reduciéndolas a una de los parámetros (paredes) sin embargo se obtiene una mayor expresividad constructiva, acortando solamente parcialmente a determinados elementos umbrales, jambas, dintellos, repisa, etc.

Si los exteriores de la estufa se revestirán con ladrillo visto (sin revocar), buscaremos que el aparato, tenga una trabazón estética.

Aconsejamos el sistema Flamenco, es decir en una misma hilada se colocan los ladrillos uno a tizon (transversal) y dos a soga (a lo largo), con lo cual quedan las juntas perfectamente trabadas.

das tanto vertical como horizontalmente.

Para asentar el claro oscuro del pavimento o pared haremos resaltar el con las fajas verticales con el dibujo del aparato.

Este tipo de pared de prolija terminación se ejecutará, utilizando ladrillo, de 16 centímetros.

Además en hemos tenido oportunidad de ver hermosas realizaciones con la siguiente tipo repisa.

LA ESTUFA CON LAMINADO
A LA MODA Y CAMARAS
ALTERNAS

Pretendiendo un mejor rendimiento de combustible y una más uniforme calificación del ambiente, se ha estudiado una estufa en ciertos aspectos, altamente novedosa, que sin perder los clásicos atributos y características generales de las tradicionales chimeneas, conjuga eficientemente practicidad y belleza no exenta de santuosidad ornamental.

Desde el punto de vista técnico la estufa proyectada encierra un apropiado aprovechamiento del combustible, para lo cual concilia tres conocidos principios de la termodinámica de gases:

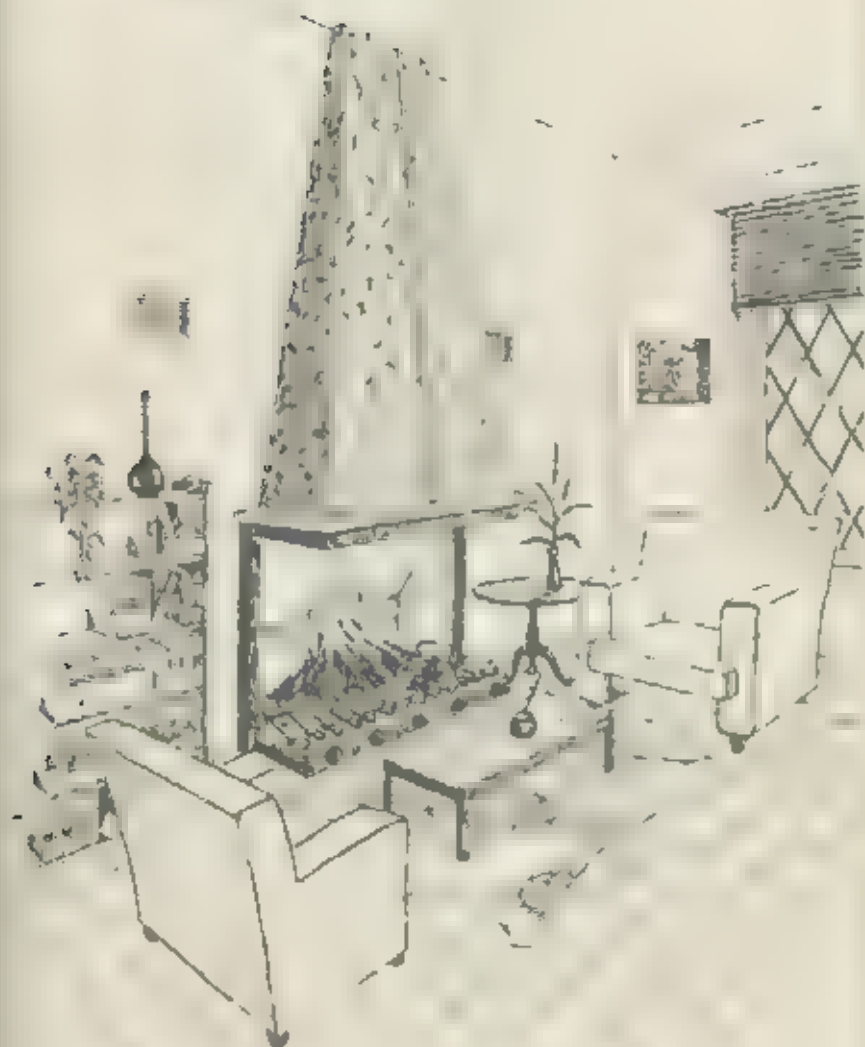
- Calor por radiación — hogar
- Calor por convección y circulación — cámara de aire y ductos
- Calor por conducción y radiación — campana metálica

El modelo expuesto será realizado por un prolífico herrero, no descartando la intervención de un albañil artesano, que deberán seguir atentamente los detalles de las figuras.

LA ESTUFA Y LA

Cámara calefactora. — El aire frío del ambiente es tomado a nivel del piso en el frente de la base del hogar

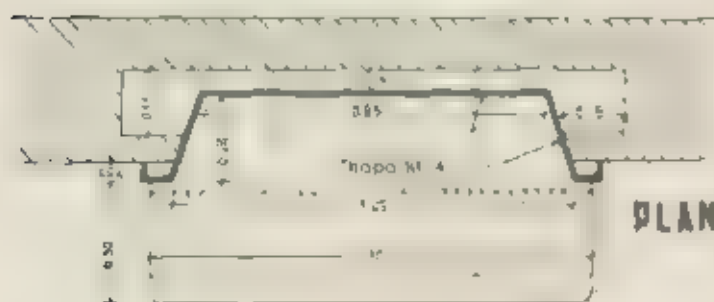
ESTUFA CON CANARA CALEFACTORA





ESTUFA COM CAMARA CALEFACTORA

CORTE



PLANTA

ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA



ALZADO

y a través de aberturas circulares de 5 cm de diámetro, equipadas de visillos, rejillas de alambre de bronce que aceptan el polvo del piso.

El aire se dirige a la cámara calefactora formado por el espacio dejado entre las paredes y piso del hogar que es de hierro (chapa Nº 14 y Nº 10 respectivamente), el aire al ser calentado es impulsado hacia dos aberturas rectangulares ubicadas a ambos lados de la estufa y a una altura de 1 m 50 a 1 m 80.

Pero asimismo este aire por intermedio de ductos rectangulares de cemento amianto (fibroxit), empotrados en la pared, podrá ser desviado hacia otros ambientes para su calentamiento.

Campana de humo radiante. La campana está formada por diez chapas superpuestas, separadas entre sí 3 cm.

La interior es de hierro Nº 20, en su lado a su exterior podría utilizarse chapa de cobre o bronce a fin de lo-

grar un mejor aspecto o acentuar la presentación.

La chapa vista en cobre o bronce será martelinada o bruñida.

El pulido natural se mantiene dándole una capa de barniz cristal o nitrocelulosa.

En el orden de no acrecentar gastos en demasia (las chapas de bronce o cobre, insumen un alto costo), podemos construir la campana con una sola y resistente chapa de hierro. Las juntas y ángulos serán soldados a la autógena o eléctricamente.

Se evitarán nervaduras internas, que dificulten el deslizamiento del humo, por su simple estructura esta campana será de tipo autoportante, para lo cual tendrá patas para su amuramiento. A fin de mejorar su aspecto exterior, la pintaremos con un producto resistente al calor, el broncíl, que prepararemos caseramente en base a una mezcla de polvo de bronce y nitrocelulosa (barniz cristal).

[NAMI NO, Vida de Don Quijote y Sancho]

por el Ing Agr Luis D PRAYIA

A 250 km de Montevideo capital de la República Oriental del Uruguay, se encuentra ubicada la ciudad de Carmelo y en los alrededores de la misma se ha desarrollado el cultivo de la vid, desde hace muchos años y que puede considerarse hoy sin temor a equivocarse, la iniciación de la viticultura uruguaya moderna.

Según el frío resultado de las cifras de un censo que indica la exactitud, pero no magnifica el verdadero valor del sacrificio y de la perseverancia de ese grupo de productores uruguayos, dedicados a la explotación vitícola, afincados a esas tierras, que hacen honor al Departamento de Cointa y por ende al País.

Por las cifras observamos que en el transcurso del año 1962, el total de superficie dedicadas a la vid era de 80 ha, en el último año esa superficie se extendió a 300 ha en plena producción, con 100 ha nuevas en formación, es decir 220 ha de más en el transcurso de 9 años, según las cifras son exiguas, pero téngase en cuenta el ajetamiento del gran mercado consumidor que es Montevideo y que los vinos obtenidos se consumen en la zona, con bodegas que hacen honor al País.

El promedio zonal de producción durante el año 1962, fue de 5 000 kilos por ha, en la cosecha 1971, ese promedio zonal se elevó a 10 000 kilos por ha, existiendo viñedos con rendimientos que oscilaron entre 17 000 a 40 000 kilos por ha.

En el año 1962 de uva Moscatel Negra, se cosecharon 40 000 kilos, en el año 1971, 500 000 kilos utilizada para obtener vinos y en poca proporción como uva de mesa.

De la variedad Pinot Blanco en el año 1962, no existía cultivo intensivo de la misma, en la cosecha 1971 se obtuvieron 250 000 kilos.

Lo particular de la zona es la no existencia de la variedad Frutilla e híbridos y en los viejos cultivos existían la variedad Fecunda Pina, que ha sido erradicada totalmente en estos dos últimos y sustituidas por variedades de gran calidad.

Las variedades de mayor explotación son Harraguan, Vidella, Trebbiano blanco, Trebbiano Yellow, Pinot blanco y Moscatel Negra en estos momentos, se le está dando preferencia, a las variedades sin semillas para industria

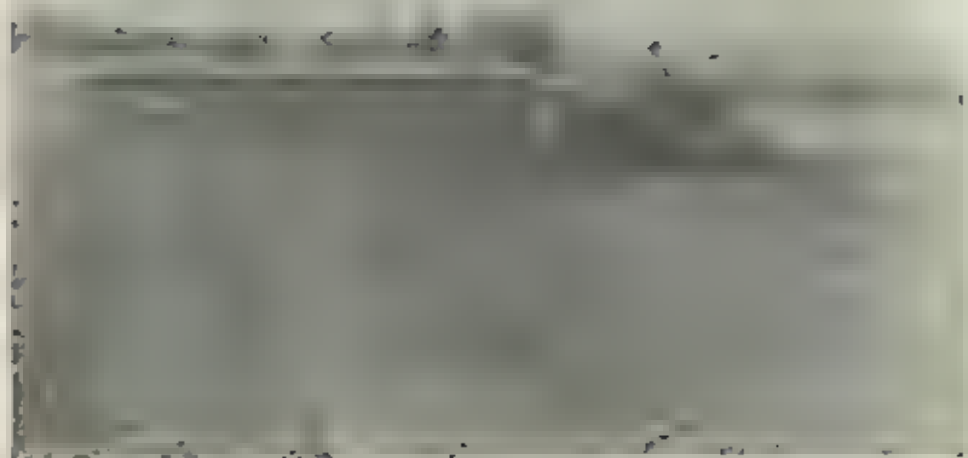


zona ha sido durante muchos años afectada por el empleo en los alforres y en otros cultivos de herbívoros, que provocó la ruina de muchos productores. La vid fue el cultivo que sintió más los efectos, esto llevó a los viticultores a formar una asociación que hoy es conocida en todo el país por las siglas de SOVI, que es la Sociedad de Viticultores de Carrizillo que comenzó a funcionar desde el año 1961 de ahí la razón del autor de esta nota, de tomar dicho nombre de producción, para hacer notar la influencia de esta organización y no solo ese accidente de verse afectadas sus viñedos por herbívoros, llegó a hacer una sociedad sino elevaron su punto de mira y de producción sus viñedos en forma legal, se pusieron en contacto con dependencias del Estado, que se dio la instrucción de la Escuela Agraria de Enseñanza de 40 años perteneciente a la Escuela Industrial de la "Pro. Tomas Berreta" hoy Ciudad Nueva de Enseñanza Vitícola.

variedad, de la Ciudad de Las Pintas de Carrizillo que con su acumulación de tantos años de trabajos de experimentación, investigación y desarrollo, se va generando en esta zona por medio de su cuerpo técnico por lo tanto a pesar de las distancias hubo presencia de los viticultores se comenzó más sobre el cultivo de la vid.

Para que se produzca con éxito la vid fundamental, es necesario contar con materia humana como es el viticultor carrizillano, formado de una mentalidad progresista y avanzada, con un equilibrio neto entre el medio ambiente y el cultivo.

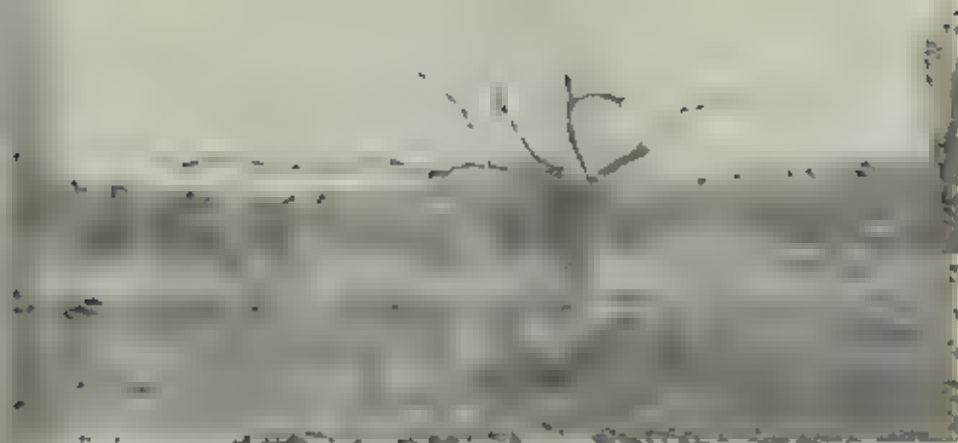
Las reuniones realizadas por SOVI y ARK con la presencia del cuerpo técnico del Instituto Nacional de Enseñanza Vitivinícola, siempre contaron con la concurrencia de productores avaluando conocer las nuevas técnicas como se observa en la Foto 1, en un momento de práctica sobre poda y de los labores de la vid.



El asociado de SOVIAR, como se
 en la foto 2, sabe como deben pre-
 pararse las tierras para formar nuevos
 cuadros de vna, con tierras perfectas
 y bien labradas, es decir sin m-
 chas, cuidando todos los detalles con
 distancias de plantación de 2 m 30 en

entre las y 2 m entre plantas.
 Las plantas espaldas a altas de 5 m,
 uno se observa en la foto 3. La
 para y hombre complementando
 para lograr de .
 devar va con chices esa cámara
 posición que .





El productor ha tenido en cuenta las necesidades nutritivas de la planta y el suelo y le da a estos dos componentes los elementos que se sacan de los cultivos con la cosecha, de esta manera no rompe ese equilibrio natural proporcionado por la naturaleza y con la utilización de la maquinaria necesaria para realizar ese cultivo, obtiene espalderas altas de 5 h. os. con sarmientos cargadores en 4 planos, los sarmientos bien equilibrados y distribuidos perfectamente como se observa en la foto 4, una planta de Moscatel Negro con 10 sarmientos cargadores y sus respectivos pulgares o reemplazos o sustitutos, con una producción anual de 3 000 kilos por ha de la variedad Moscatel Negro.

Es solamente, decir sarmientos cargadores, sino hay que buscar el equilibrio entre la vegetación y la producción, como se observa en la foto 5, donde se aprecia el buen desarrollo alcanzado por la vid, compararse la forma de la mima, con el productor en la fila, espaldar cubierta por una exuberante vegetación y se

puede apreciar que las plantas no se recortan ni se desbrotan, plantas que eran conducidas en espalderas convencionales hoy transformadas en espalderas altas.

Lo manifestado en las fotos 4 y 5, cuando da finalmente con el producto a obtener véase la foto 6, masa compacta de racimos de uva, de la variedad Trubiano Yellow ese resultado no se puede obtener con reproducción o accidente fortuito, sino con el cuidado y el trabajo esmerado del productor, quemando todas las etapas necesarias para lograr ese resultado.







...nuevos sistemas de cultivo de la vid
...en los suelos de Carmelo, como el
...del Español en plena producción
...se observa en la foto 7, que pa-
...que hubiese sido sacada de algún
...esto extranjero y al contrario es una
...idad carmelitana, con una produc-
...anual de 40 000 kilos por ha de
...variedad Moscatel Negra.

Afirman que la vid, alinea al ser hu-
...no es una realidad la vid re-
...ato uno de los cultivos que mayor
...de obra ocupa y aboga la uti-
...en el transcurso del ciclo anual
...de la vid de muchas personas como se
...a en la foto 8 en plena vendimia.
...SOVICAR no solamente se ha
...capado de que sus asociados a las
...los pertenecientes todas las fotos pre-

...entadas en esta nota tuvieron el as-
...soramiento del Instituto Nacional de
...Enseñanza Vitivinícola, pertenecient
...a la Universidad del Trabajo sino qu
...an ido más lejos y hoy es una
...ad, deseaban que el Instituto
...ormente mencionado se en-
...presente en Carmelo, al mismo se li-
...ciudad un terreno, que se observa
...en la foto 9, con el ob-

...ción de un Centro de Experimenta-
...ción e Investigación de Viticultura, di-
...gida directamente por el Instituto y
...lunde los trabajos se hacen con la
...mano de obra del propio asociado, pro-

...cundo a la maquinaria ne-
...cesaria para realizar los trabajos perti-
...nentes del cultivo, es decir docencia,
...experimentación e Investigación a
...vel de productor, lo que al principio
...parecía un sueño, hoy es una realidad
...que ya ha comenzado a

...la instalación de un Puerto Meteoro-
...logico para poder remitir datos climá-
...ticos y del cultivo, a la Estación de
...Advertencias Contra las Plagas de la
...Vid que funcionan en el Instituto, de
...esta manera poder lograr soluci-
...los problemas vitícolas del Depart-
...mento de Colonia



La evolución técnica de la viticultura en el Uruguay

Los años, a un adelanto muy importante de la viticultura

En la investigación, en el estudio sistemático de los problemas que afectan a la viña y su cultivo, el aporte de los modernos conocimientos de la química, de la mecánica, de la fisiología, de la fitopatología, de la meteorología, etc. han permitido evolucionar rápidamente hacia mejores técnicas en la explotación vitícola.

La importancia económica de la viticultura en nuestro país, dentro del cuadro de las producciones agrícolas, es grande y es indudable que dentro de lo nacional juega un papel fundamental en regular la economía de miles de familias que trabajan en ella y viven de ella.

Es a ellos, a nuestros viticultores, que la ciencia ha puesto a su disposi-

ción los conocimientos que hoy día, gracias a la ciencia, se han acumulado.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

El cultivo de la viña ha cambiado fundamentalmente en sus técnicas, el

que antes era un cultivo de subsistencia, se ha convertido en un cultivo de gran importancia económica.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

Es necesario, por lo tanto, que los intereses de los viticultores y los intereses del país.

... en nuestro país a tra-
de una experimentación que ha-
dio años y aun mismo esas nuevas
nuevas que nos han llegado de otros
ases, tuvieron que ser adaptadas a
nuevas condiciones, luego de una ex-
perimentación adecuada, y recién des-
de estos requisitos pudo el vití-
o aplicárselas en su viñedo.

No fue ajena a esta experimentación
el aporte de nuevos conocimientos
de nuevos métodos, el INSTITUTO
DE ENSEÑANZA DE VITIVINICUL-
A (ex Escuela de Enología), aun-
no nos equivocamos al decir que
en ella, en sus viñedos, donde se
hicieron casi todas estas experimenta-
ciones y se dio forma a nuevas ideas
productivo.

... les han sido los elementos, los
factores que han provocado una evolu-
ción en el cultivo de los viñedos en los
últimos años?

Podemos enumerarlos:
El primer avance de lo que podemos
llamar la nueva viticultura, fue, sin
duda, la utilización en el año 1935 en
el Instituto de Enseñanza de Vitiviní-
cultura del arsenito de sodio en la lu-
cha contra la Excoriosis. Su utilización
por primera vez en el país se efectuó



en momentos en que esta enfermedad
desconocida para nuestro viticultor y
confundida con la antracnosis, disminu-
nua rápidamente la vitalidad de los
viñedos del Uruguay. Hoy día es nor-
ma general entre los viticultores de
realizar anualmente el tratamiento in-
vernal con arsenito de sodio o con dimi-
tro-orto-cresol, contra esta enfermedad
que aunque permanentemente contro-
lada, puede causar graves daños al me-
nor descuido.

Años más tarde, el viticultor pudo
eliminar el clásico tratamiento inver-
nal contra la Artropodosis a base de
ácido sulfúrico, efectuando tratamien-
tos primaverales a base de productos
orgánicos como Ziram, Z neb, etc. Ac-
tualmente esta enfermedad ha perdido
la gravedad que tenía en años pasados.

Sin duda alguna fue fundamental en
la lucha contra las enfermedades el



Excoriosis

establecimiento en el año 1957 de la Estación de Advertencias contra las Plagas de la vid. No bien se estableció esta estación, el número de tratamientos contra la Plasmopara Viticola (Peronospora) que era comúnmente de 12 a 14 y en años malos llegaba a los 18 o 20, desciende a la mitad, la técnica que emplea la Estación de Advertencias, lleva el número de tratamientos a 6 ó 7 y en años de Peronospora a 10 ó 12, con resultados similares o mejores que con el método común de tratamientos. La nueva técnica economiza productos y mano de obra. En la actualidad, la mayoría de los viticultores se rigen por este sistema de tratamiento.

Otro progreso en la lucha contra la Peronospora, fue la utilización de productos distintos al clásico Caldo Bordelés, productos orgánicos como el Zineb, Maneb, Metiran, Propinebe, o productos cupro-orgánicos a base de oxiclорuros de cobre y Zineb o Caldo Bordelés y Zineb, o productos, que son la combinación de varios orgánicos, también productos cúpricos, como los oxiclорuros. Todos estos productos tienen similar eficacia al del Caldo Bordelés, no afectando al desarrollo de la planta.

En los últimos años, a impulso del Instituto de Enseñanza de Viticultura y en base a los nuevos fertilizantes ofrecidos en el mercado, son sustituidos los famosos "Guanos", por modernas fórmulas compuestas de los elementos básicos para la alimentación de la viña N, Ph y K. Junto con esto, ante la escasez cada vez mayor y la dificultad de conseguir estiércol, se sustituye éste por la siembra de abonos verdes avena, cebada, vicia, etc., que al ser enterrados en el suelo y descomponerse, elevan la proporción de humus, generalmente escasa en nuestros suelos, y mejoran la estructura de ellos.



Vitis vinifera (Pudapolina gr.)

Mientras tanto, año a año, se multiplican en los viñedos nuevas variedades de uva de vino o de mesa, variedades que por sus características permiten elevar la calidad de los vinos, o introducir al mercado nuevas variedades de mesa. Es así que además de las clásicas, aparecen la Syrah, la Bonarda, Sauvignon, Pinot Blanco, Trebbiano Yellow, Alphonse Lavalee, Dethier de Beyrouth, Fetai etc.

En estos últimos años, nuevos tipos de pulverizadoras revolucionan el ambiente vitícola europeo. Nuestra viticultura se permanece ajena a este nuevo aporte y en algunos viñedos la cla-

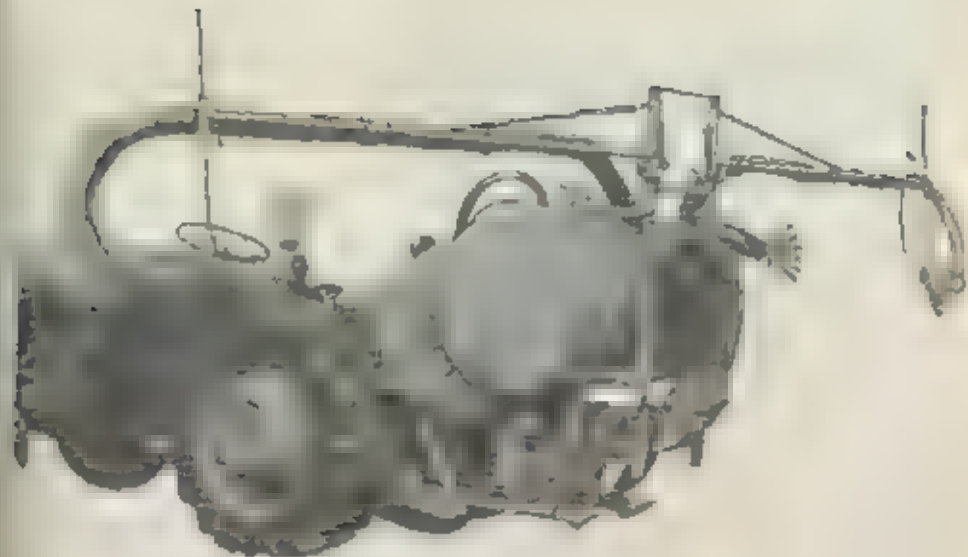


Figura 2. Pulverizador.

a pulverización mecánica a presión a alta presión, es sustituida por la atomización y la pulverización neumática. Esto permite rebajar la cantidad de líquido utilizado por há en los tratamientos, de 1000 litros, a 150 ó 200 litros y aún menos, lo que permite economizar de transporte y mano de obra y una pulverización de mejor repartición y por lo tanto mas efectiva. A todo este progreso se agrega la aparición de nuevos tipos de poda acompañando a tipos de espaldera alta, experimentados durante varios años en Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura y en cuya conducción se obtiene una mayor facilidad de trabajo y una economía de mano de obra. Pero la evolución es incesante el uso de herbicidas avanza, aunque aun no impuesto entre nuestros viticultores es muy posible que dentro de unos años sea común para ellos el uso del Aldrin, de la Atrazina, Simazina, Dieldrin, amide, Dalapón, MCPA, etc., también en la lucha contra las enfermedades, es así que nuevas técnicas

y nuevos productos puedan utilizarse contra la *Botrytis Cynerea*: el TMTD, Dithiofluoride, Benomyl, etc., productos todos que aún no ha aprendido a utilizar el viticultor.

Todos estos conocimientos y nuevos elementos que el viticultor actual, puede aplicar en sus viñedos, eran desconocidos hace apenas unos años, muchos de ellos son aun desconocidos por una gran mayoría de viticultores, o aun conocido, no es aplicado por desconfianza a todo lo nuevo o por estar muy apegado a los antiguos métodos de explotación del viñedo.

El alto costo actual de la producción, costo que año a año se va elevando, la necesidad de producir más y mejor, hace que sea imprescindible y necesario que el viticultor se mantenga al día con todas las nuevas técnicas y que las aplique en la medida de sus posibilidades, la modernización de sus sistemas de producción le permitirá reducir sus costos, lo que constituye el objetivo final de toda explotación vi-

SINTOMAS DE VIRUS EN

VINEDOS DEL PAÍS

SELECCION DE PLANTAS MADRES PARA LA PROPAGACION DE LA VID

por el Ing. Agr.
JORGE ALVAREZ ARQUIDÍN

Asistente de la Cátedra de Frutivicultura
de la Facultad de Agronomía de Montevideo

La Vid, al igual que otras especies vegetales, puede ser afectada por parásitos animales (insectos, acaros) y vegetales (bacterias, hongos).

A través del tiempo, la ciencia ha luchado contra dichos parásitos y así se han creado y se siguen creando productos fitosanitarios (plaguicidas, fungicidas), que han permitido y permiten un control sanitario que se puede catalogar de satisfactorio.

Existen sin embargo, un grupo de enfermedades que atacan a la vid como a otras especies vegetales y animales, conocidas desde hace muchos años y que se atribuían a causas diversas (fisiológicas, nutricionales, etc.).

En las últimas décadas se ha reconocido que esas enfermedades eran provocadas por virus.

Los virus son entidades submicroscópicas más pequeñas y más difíciles de estudiar que los gérmenes conocidos desde tiempo atrás (bacterias, hongos). Químicamente están formados por proteínas y por un elemento activo, el áci-

do nucleico. En general, no tienen enzimas y no poseen metabolismo como los seres vivos, por eso su reproducción se efectúa solo en una célula viva de una planta o de un animal, induciendo en esa célula un metabolismo anormal.

A medida que los virologos han ido investigando en el amplio y complejo campo de la virología, se han ido identificando a los virus responsables de determinadas enfermedades, y no que, se ha puesto de manifiesto el daño ocasionado por ellos en las plantas. Así mismo se ha comprobado que, una vez que se ha infectado una planta de virus, no existe remedio eficaz, desde el punto de vista práctico, para su eliminación, debiendo encararse la lucha contra ellos, en forma preventiva como se expondrá más adelante.

La bibliografía sobre los virus que afectan a la vid, por demás numerosa, sobre todo en las dos últimas décadas, describe una serie de virus que atacan a dicha especie, en los más diversos

países del mundo, habiéndose constatado en Europa, incluso Rusia, África, América y Australia.

La gravedad del problema se pone en evidencia, ya que las plantas enfermas de virus acusan una sintomatología muy variada, pero los daños se manifiestan mermando en mayor o menor grado la producción, disminuyendo el porcentaje de arraigue de las plantas, debilitando las repás o envejeciendo prematuramente, y pudiendo muchas veces llegar a provocar su muerte.

Debido a la dificultad práctica de erradicar el virus una vez que éste se ha establecido en la planta huésped es fundamental conocer la forma en que pueden ser transmitidos, para tomar las medidas preventivas adecuadas.

El virus pueden pasar a la vid por insectos hematófagos y por medio de la propagación agámica (propagación de esquejes a partir de la estaca y del injerto).

Respecto a los insectos vectores existen numerosos trabajos científicos que hacen mención a individuos pertenecientes al género Cicadellus, siendo el más común Scaphoideus littoralis Ball. Este insecto se ha utilizado en estudios de inoculación de la virosis en la uva como Plavescence donde la Cátedra de Entomología de la Facultad de Agronomía al respecto la misma nos ha señalado, que, aunque existen en el país, insectos del género Cicadellus, no se han encontrado ninguno de ellos parasitando la vid, por lo que, por esta vía, la infección a la uva parece ser, sino descartable, muy improbable.

Respecto a los nematodos parásitos de la vid, han sido varios de ellos considerados en estudios realizados por la Facultad de Fruticultura de la Facultad de Agronomía de Montevideo, siendo, la Dra. de Ciencias N.

turales, Amalia Moreno, especialista en nematología en el Instituto de Castellar (República Argentina), la identificación de las especies. Entre ellas son Xiphinema americano; Paratlenchus sp. Longidorus sp.; Meloidogone incognita; Aphelenchoides parietinus; Tylenchothynchus sp. Helicotylenchus digonicus A. nanhus Tylenchus sp. Pratielenchus pratensis. De estas especies, la primera nombrada (Xiphinema americano) ha sido declarado vector del virus de la vid conocido con el nombre de Amarramiento de las nervaduras o Veinbanding, y se señalan también a varias especies del género Longidorus, vectores de otras virosis que pueden encontrarse en la vid (virus de las manchas anulares de la frambuesa, virus de los anillos negros del tomate). Muy recientemente se ha encontrado, en un monte de manzanos de la zona de Melilla, el Xiphinema diversicaudatum (determinado también por la Dra. Moreno), a quien se le respalda la hipótesis de ser el vector de otra virosis en vid, el mosaico de "l'arabette". No se ha encontrado aún el Xiphinema index, nematodo vector del complejo vírico conocido como degeneración infernal, pero no es descartable la posibilidad de que dicha especie exista en nuestros viñedos.

De lo dicho en párrafos anteriores con respecto a los nematodos, se deduce la necesidad de realizar los tratamientos correspondientes, para evitar que, una planta identificada como libre de virus, pueda ser contaminada por esta vía.

En lo que tiene que ver con la propagación de la vid, es sabido que ella se realiza agámicamente (por medio de estaca para obtener el patrón y por medio de injerto para obtener la variedad europea deseada), también se sabe que tal práctica se lleva a cabo desde hace más de setenta años y sin seleccionar ningún tipo de selección que pue-

da descartar la madera de la plantas enfermas. Y es precisamente la propagación asexual, forma en que necesariamente debe ser propagada la vid, la manera más factible de difundir virus y es fácil producir que las vides del país estén en mayor o menor grado afectadas por complejos víricos, lo que estaría corroborado por la apreciación de variados síntomas de virus, en vides del país, y que se detallaran más adelante.

El hecho se agrava aún más, teniendo en cuenta que el portuñerto que se emplea en nuestro país, en forma casi exclusiva, también desde hace más de setenta años y sin ser sometido a ningún tipo de selección, nos referimos al *Rupertis du Lot*, es sensible a los virus más difundidos y mas importantes: *Vein and ng Encef y Ye*, *How mosaic* o *Panachure*. Tan sensible es dicha variedad, que es empleada como test para estudios de contaminación de los mencionados virus. Dicha sensibilidad ha limitado el empleo del *Rupertis du Lot*, en el mundo vitícola. Corroborando lo antes dicho, agregaremos que hemos observado varios síntomas de virus en dicho patrón.

A continuación haremos mención, a las principales virosis que afectan a la vid. A propósito, hemos omitido en esta exposición las descripciones de síntomas y detalles etiológicos que pueden encontrarse en la bibliografía que existe sobre el particular.

2 — Virus transmitidos por insectos.

a) Enfermedades de Pierce.

Se conoce desde hace muchos años, existiendo en varios estados de USA, en Brasil y Marruecos. No hemos observado síntomas de esta enfermedad en el país.

Huésped: Vid y Alfalfa

Daños: Reduce a productividad de las plantas, que mueren en pocos meses o al cabo de cinco años.

Transmisión: Se transmite por injerto y por chicharras especies de chicharras.

Control:

- 1) Combatir insectos vectores. (No ha dado resultados satisfactorios)
 - 2) Erradicar plantas enfermas.
 - 3) Propagar plantas libres de virus.
- b) *Flavescencia dorada*.

Es una enfermedad muy difundida en Francia y Alemania, donde se la considera muy grave. No hemos observado síntomas de esta enfermedad en nuestro país.

Huésped: Vid.

Daños: Debilita las cepas, afecta la lignificación de los sarmientos, produciendo también corrimiento de los racimos, incidiendo por tanto en la producción.

Transmisión: Se transmite por injerto y por una chicharrita, *Scaphoideus litoralis*.

Control:

El señalado para la Enfermedad de Pierce. Además, cabe señalar, que se inactiva en vivo, sometiendo las estacas durante tres días en agua a treinta grados.

2 Virus transmitidos por nematodos.

Degeneración infecciosa.

Se conoce desde el siglo pasado, habiéndose reconocido en Europa como el factor adverso más importante de la viticultura. Se trata de un complejo vírico causado de tres enfermedades con síntomas característicos.

- a) Hoja en abanico o *Panleaf* o *court-noué*.
- b) Mosaico amarillo o *yellow mosaic* o *panachure* o *clorosis infecciosa*.
- c) Aclaramiento internerval o *Veinbanding*.

Esta amp lamente distribuida en Eu-
(Portugal, Francia, Italia, Espa-
Alemania, Suiza, Yugoslavia, etc.),
la region mediterranea, en USA,
de Venezuela, Argentina, Australia,
Nueva Zelanda, Sudafrica. En nuestro
hemos observado diversos sinto-
de las tres manifestaciones de la
nervacion infecciosa

Huésped: Vid, *Chenopodium ama-*
lor, Tabaco, etc.

Daños: Asi como los sintomas son
y variados, tambien varian los da-
que puede ocasionar, pero existe
deterioro de las cepas, pérdida de
o enanismo, accidentes en la
ación (torcimiento, millerian-

Transmisión: Por jugos a plantas

lo que es de utilidad para los es-
de laboratorio tendientes a la
plantas presumiblemente enfermas
se transmiten por nematodos.
do el *Xiphinema index* el vector
correspondido a Hewitt y co-
en el año 1958, determinar
primera vez la intervencion de los
en las virosis de las plantas
también se transmite por injerto. Cabe
que *Rupestris du Lot* es una
sensible al complejo virós co-
de degeneración infecciosa. Hemos
en plantas o en rebrotes de
americana, sintomas de degenera-
infecciosa.

Control:

Propagación de material libre de
desarrollando un sistema de cer-
de material de propagación
ante la ausencia de virus
Aplicación de nematocidas en el
para eliminar el nematodo vec-

3 — Virus sin vectores conocidos.

a) Enrollamiento de la hoja o leaf roll.

Se cree exista en todas las regiones
vitícolas del mundo. En nuestro país
hemos observado sintomas en Harma-
que fundamentalmente

Huésped: Se conoce sólo en la vid

Daños: Provoca merma en el rendi-
miento e influye en la cantidad, ya que
la maduración se hace despareja, tar-
dia, falta color a las uvas tintas o ro-
jas y disminuye el tñor de arceut

Transmisión: Solo por injertos

Control:

1) Difundir plantas libres de virus.

2) Segun Feldman se puede elimi-
nar por termoterapia sometiendo el
material enfermo a 40° durante no-
venta días, separando luego los brotes
herbaceos (tratados cinco a siete cen-
timetros) y enraizandolos en arena.

b) Amarillamiento de las nervaduras
o yellow vein.

Virosis menos conocida. Provoca una
incapacidad del cuaje. Está relaciona-
da con otros virus (virus de las man-
chas anulares del tomate y peach
yellow bus virus). Se transmite por el
nematodo *Xiphinema Americano*

En nuestro país, ya hemos señalado
la presencia en viñedos, del menciona-
do nematodo, pero no hemos visto si-
ntomas de la enfermedad.

c) Mosaico en manchas estrelladas o
mosaic asteroid.

Como la anterior, poco conocida. Se
transmite por injerto y las vides afec-
tadas detienen su crecimiento y mer-
man su producción. En nuestro país
hemos observado sintomas en hojas,
que pueden corresponder al mosaico
asteroide

d) Corteza corchosa.

Se conoce en California y en Italia
Provoca distintos disturbios en el fun-
cionamiento de las cepas. Se transmite



Fig. 4. A. Stem with small, dark, scale-like structures. B. Stem with small, dark, scale-like structures. C. Stem with small, dark, scale-like structures. D. Stem with small, dark, scale-like structures.

del primer a quinto se sospecha
una ligera necrosis. N. Páramo
servid. 3000 a 4000 metros de sur
de la ciudad de Bogotá.

N. M. L. P. R. V. C. E. U. S.

Aunque parece a primera vista
como lo es el de los virus que
atacan a la vid, la Cátedra de Frutivi-
cultura de la Facultad de Agronomía
de Montevideo, viene realizando un es-
udio que consiste en la constatación
de síntomas de virus tanto en los viñe-
dos de su campo experimental como en
cepas particulares. Los especialistas
en la materia, es decir los vitólogos,
esperan dar la última palabra, por
medio de la realización de tests con
plantas indicadoras y por estudios de
laboratorio.

A continuación exponemos los sínto-
mas más característicos, citados en la
bibliografía, y que nosotros hemos
constatado.

DEFECTOS EN LA BROTACION

Las cepas enfermas a veces brotan
tardíamente. El crecimiento puede ha-
cerse lento en los brotes jóvenes. En
ocasiones quedan yemas sin
abrir. Este último síntoma puede ser
debido por la escoriosis. El brote
puede también curvarse exagerada-
mente.

ANOMALIAS EN EL BROTE

A parte de los defectos citados, se
pueden dar las siguientes anomalías:

a) Fasciación y falsa dicotomía.

El brote, por una anarquía en el pro-
ceso de crecimiento, se aplasta (fascia-
ción). Paralelamente, dicho brote, que
en una cepa normal, se bifur-
ca (falsa dicotomía). Puede haber in-
cluso fasciación múltiple, es decir, se

forman tres o más brotes terminales.
(Foto 1.) La fasciación y falsa dicotomía
pueden ocurrir también por déficit de
boro.

b) Court-noué (entrenudo corto) y crecimiento en zig zag.

También como una manifestación de
defectos que tienen lugar durante
el crecimiento, se da el acortamiento
de algunos entrenudos (esto es más
frecuente hacia la base del pámpano
o brote), que alternan con entrenudos
normales. Los entrenudos pueden cre-
cer en zig zag. Precisamente la presen-
cia de entrenudos cortos, ha valido la
denominación de court-noué a una de
las virosis de la vid. Pueden existir,
así mismo, entrenudos anormalmente
largos (Foto 1.) Los entrenudos cortos
y largos y el crecimiento en zig-zag,
pueden ser debidos a carencia de boro.

c) Dobles nudos.

A veces el entrenudo se hace tan
corto, que dos nudos del sarmiento se
aproximan extraordinariamente y en-
tonces las hojas de ambos aparecen co-
mo opuestas en vez de alternas. (Foto
1.)

d) Muerte del ápice terminal.

El ápice terminal del brote se seca.
Puede, esto, ir acompañado de volteo
de hojas, brotando incluso las femine-
las con más vigor.

En cortes microscópicos realizados
por la Cátedra de Fitopatología, en
brotes cuyos ápices se secan, hemos
observado necrosis del floema (tejidos
conductores de savia elaborada), lo que
explicaría el desecamiento del ápice y
la defoliación. La muerte del ápice
terminal puede también ser debida a
carencia de boro.

e) Zarcillos ubicados en el entrenudo.

Mientras que lo normal es que el
zarcillo se forme en un nudo, opuesto
a una hoja o racimo; en una cepa en-
ferma puede formarse en el entrenudo



Diferentes tipos de deformaciones observadas en hojas

(Foto 1), o existir racimos múltiples, o con hojas, o brotes terminados en barcillos.

Estos síntomas no los hemos observado.

f) Nudos sin yemas. Yemas dobles.

Se señalan también como otras anomalías. (Foto 1.) Al igual que los síntomas anteriores, no los hemos observado.

La hoja de una variedad de vid presenta una morfología particular. Las cepas enfermas ofrecen malformaciones de lo más variadas que mencionaremos.

g) Asimetría.

Trazando un eje vertical que divida al limbo en dos mitades, vemos que el crecimiento ha sido desigual, produciéndose en consecuencia la asimetría foliar.

Aunque esto ocurre en plantas normales, es más notable y más frecuente en cepas enfermas (Foto 2.)

b) Hoja doble.

La anomalía del crecimiento se manifiesta, a veces, tomando el limbo un aspecto de doble hoja, destacando dos ápices superiores con sus respectivas nervaduras centrales en vez de uno.

c) Dientes aguzados.

Los dientes que marginan la hoja se agrandan en forma de uña, pudiendo variar en su número y tamaño (Foto 3).

d) Nuevo par de senos laterales.

Siendo lo normal que una hoja de vid sea entera, tri, o pentaobada en las cepas enfermas puede aparecer un nuevo par de senos laterales. También, las hendiduras de los senos se aproximan más a la nervadura central tomando la hoja el aspecto de la hoja compuesta. (Foto 1.) Otra variante, el seno lateral puede estar ausente o presentar formaciones rectiformes.

e) Seno pecioilar abierto.

El seno pecioilar se abre exageradamente formando un ángulo de ciento



Fig. 1. Variedad Pinot blanco (Chenín) con deformación abaxial. Hojas en forma de abanico, perlas muy abiertas, dientes apurados.

... los grados o aun mayor y la hoja toma un aspecto de abanico. Este síntoma característico valió el nombre de Pinot blanco una de las variedades de la vid.

g) Variaciones en el peciolo.

Puede ser mas pequeño o mas grande que el peciolo de la variedad, pero, lo mas característico, sea su alargado o fasciación. Esto último lo hemos visto asociado al síntoma de la hoja.

h) Hoja chica.

La hoja desarrolla menos que una normal. Esto es mas evidente en plantas con enanismo.

i) Hoja achaparrada.

A veces los bordes del limbo se doblan hacia el envés y la hoja queda achaparrada o con forma de paraguas.

j) Hoja ampollada.

Debido a una hiperplasia en el mesófito, a consecuencia de ello, la hoja se ampolla. Esta malformación también en plantas atacadas por...

k) Hoja encrespada.

A veces los bordes del limbo se doblan hacia el haz, tomando el aspecto de encrespado característico.

Limbo grueso, espeso, quebradizo. Este carácter anómalo de la hoja se asocia con disturbios en su desarrollo con intensa formación de...

a los años. Es un síntoma característico del leaf roll o enrollamiento de la hoja.

Las enfermedades a virus pueden provocar disturbios en la formación de la clorofila foliar. Entonces, la hoja pierde en mayor o menor grado su color verde característico. Las anomalías mas frecuentes en cuanto a la pigmentación son:

a) Clorosis.

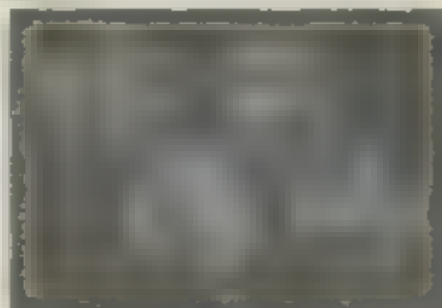
Se trata de una carencia o deficiencia de clorofila. Existen distintos casos de clorosis: intervenal, venal, marginal. Aunque se dan en cepas con virus, la clorosis es, en general un problema de carencia de nutrientes (hierro, manganeso, etc.).

b) Mosaico.

Las hojas quedan matizadas con los colores verde y amarillo o diversos tonos de verde. Es un síntoma muy típico de plantas enfermas de virus, aunque puede ser también debido a un factor genético. (Foto 4.)

Según la disposición de las manchas que diagraman el mosaico, éste puede ser:

—**Reteculado:** las manchas amarillas se extienden a lo largo de las nervaduras delineando una especie de retículo.



Variedad Musbeck con síntomas de enanismo infeccioso. Las manchas amarillentas siguen preferentemente las nervaduras.

Masculado: las manchas son grandes bien delimitadas

—**Difuso:** las manchas son pequeñas los bordes mal definidos e irregularmente repartidos en la superficie del limbo

Asteroides. Si las manchas son pequeñas, con aspecto de estrella

c) **Panachura.**

Es una clorosis particular, que afecta todo el limbo el cual toma un color amarillo oro. La hemos observado en varias variedades de vino y de mesa de la Colección Ampelográfica de la Cátedra de Fruticultura. (Foto 5)

d) **Rougeau.**

Consiste en una coloración roja del follaje por aparición de antocianina en reemplazo de la clorofila. Dicha pigmentación puede aparecer prematuramente, incluso al iniciarse la floración y existen muchas causas que pueden provocar la (carencia de potasio, mala maduración del injerto, etc.). Se inscribe

como síntoma característico de virus cuando el rougeau se destaca en los meses de marzo-abril (enseguida de la vendimia) asociado al limbo grueso, espeso, quebradizo y doblado hacia el envés

MALTA LOS RACIMOS
FLORAL FLORES

Se dan ciertas anomalías que pueden ser debidas a otras causas (características varietal, desequilibrio fisiológico etc.). Ellas son

a) **Corrimiento.** — Caen, en mayor o menor grado, las flores o los granos recién formados.

b) **Milleraudage.** — La fecundación de las flores no se realiza normalmente y quedan muchos granos pequeños, maduros, con semillas abortadas, al lado de los granos normales.

c) **Raque acortada.** — El eje del racimo floral se aplasta (fasciación)

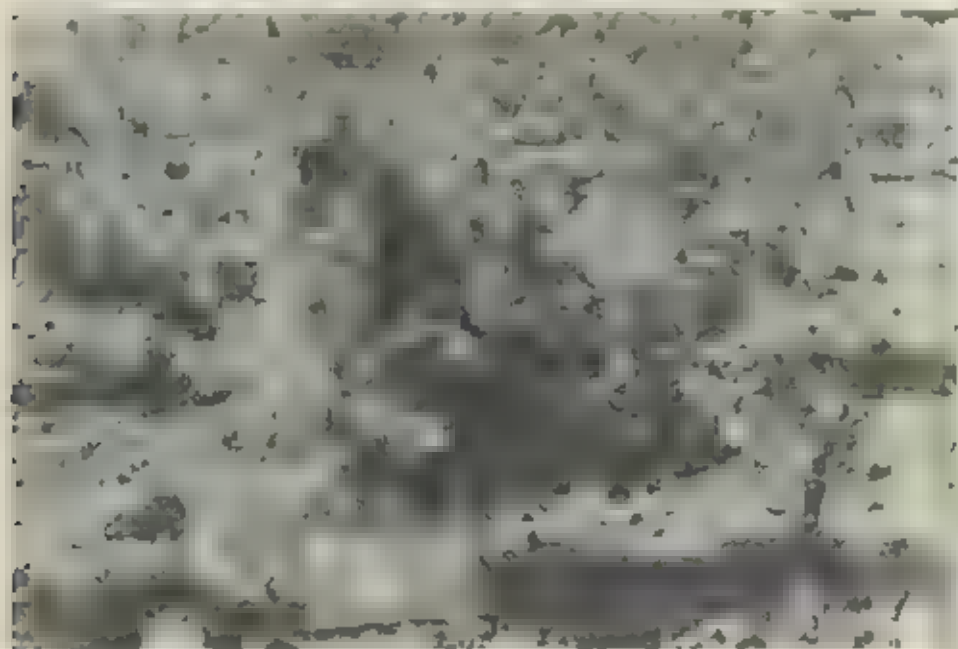


Foto 5. Mancha de panachura en el limbo de una variedad de uva. La foto muestra la presencia de manchas amarillas y verdes en el limbo de la uva.

d) **Racimo pequeño.** — Puede verse en las plantas con virus, racimos más pequeños que lo normal.

e) **Influencia en la calidad del fruto.** — Hay reducción en el color de las uvas, tintas o rojas; merca en el azúcar, deformación de granos.

En resumen, aunque ninguno de los síntomas citados puede considerarse como típico y característico de los compuestos viróticos, en conjunto, valen como elementos de diagnóstico, sobre todo si se considera su presencia e intensidad, lo que permite distinguir los casos en que las mismas desviaciones son producidas por causas no infecciosas.

MÉTODOS DE LUCHA SELECCIÓN DE PLANTAS MADRES PARA LA PROPAGACIÓN DE LA VID

De acuerdo a lo ya expuesto en el presente trabajo, tenemos la certeza de que los viñedos del país están invadidos por diferentes virus.

No debemos engañarnos creyendo que, por ser un problema que nunca se encaró en nuestro país, el mismo carece de importancia. Tampoco debemos pensar que el problema sea de poca gravedad porque al menos, de momento, no lo es.

Los situemos en el justo medio. El problema existe. Su incidencia en la producción no la podemos conocer, pero si pensar que debe influir en forma importante sobre aquella.

Veamos, ahora, como formularse de una exposición, la manera que habrá de encarar la lucha contra los virus de la vid.

Seleccionar cepas dentro de las mejores variedades de vid aclimatadas a nuestro país (Harrague, V. die, Castel, Hamburgo, etc.).

Selección a efectuar en dichas variedades tendrá estos objetivos:

a) Identificación varietal, es decir

se elegirán aquellas cepas que reúnan las verdaderas características de la variedad.

b) Alta producción.

c) No tendrán síntomas de virus.

2) Probar la presencia de virus sobre esos clones, mediante tests en los que se usen plantas indicadoras de virus de vid, que son inoculadas por la injertación de yemas provenientes de los clones seleccionados. Por supuesto que la realización de este trabajo exige la creación de un cuerpo de virólogos, lo que entendemos es imprescindible y

3) Los trabajos mencionados en los numerales anteriores permitirán proporcionar material para establecer viñas madres, de las cuales los viveristas y viticultores obtengan material sano para su propagación.

4) Determinar las áreas infectadas por nematodos vectores y ensayar medidas de control contra ellos.

5) Por medio de técnicos extensionistas difundir, a nivel técnico y de productor, los conocimientos fundamentales del problema.

6) Periódicamente se realizarán tests sobre el vivero madre certificado como sano, para comprobar que no haya existido infección posterior.

Hasta tanto las medidas recomendadas no se lleven a la práctica, aconsejamos al viverista y al viticultor que forman sus plantas, realizar su propia selección. Para ello, elegido el cuadrante donde se realizará la selección, se harán visitas en distintas épocas y durante todo el ciclo (desde la brotación hasta el reposo), marcando las plantas con cualquiera de los síntomas señalados. Se elegirán, luego, para propagar las cepas no marcadas.

La mencionada selección se repetirá todos los años, ya que, plantas no marcadas, y presumiblemente sanas, pueden mostrar con el correr de tiempo, síntomas de virus.

BELLA UNIÓN

por el Ing. JUAN JOSÉ LANDONI

MÁS de 6 000 ha. de tierras con riego instalado, con posibilidades de

regar las 10 000 ha., un ingenio azucarero con capacidad de molenda diaria de 3 000 toneladas, recientemente instalado y el espíritu progresista del productor rural de Bella Unión, son la base del proceso de desarrollo del Norte Uruguayo.

Sumado a esto, el sentir cooperativista existente con el que se han obtenido el complejo económico que es el Ingenio Azucarero de CALNU (Cooperativa Agropecuaria Limitada Norte Uruguayo), y una ampliación de las áreas de riego de 2 000 ha. en un año realizadas por las cooperativas CALPICA y CALCABU constituyen la prueba evidente de nuestra capacidad para concretar el proceso de desarrollo que se ha iniciado y se expande hacia el Sur. Y esa contagiosa inquietud de progreso ha llegado también a la localidad de Torres Gomenzo, formando un cinturón de tierras que, aunque no muy fértiles, con el trabajo, la técnica y el riego, darán en

breve plazo una producción exportable de resultados positivos al país.

Todo lo realizado es obra de la unidad cooperativista, que han obtenido por sus propios medios, los créditos necesarios, tanto en el país como en el exterior, y no, como puede pensarse, que sean obras financiadas por el Estado o empresas capitalistas extranjeras. Lo realizado es absolutamente nuestro, la obra es de nuestros modestos productores, es obra de uruguayos simplemente.

Detrás viene la reforma natural y lógica de las estructuras agrarias latifundios que se transforman y se subdividen en unidades económicas, radiando la familia rural en el campo que trabaja y formándose cooperativas, sea de riego, maquinaria, producción y consumo, y así, mirando siempre hacia adelante, construyendo y realizándose.

La prueba fehaciente de lo expresado, es el hecho de que, a principios del año 1970, las cooperativas CALPICA y CALCABU, que agrupan 50 y 20 colonos respectivamente, adquirieron en



Hotel de CALNU

forma independiente, dos establecimientos que funcionaban como una tradicional estancia, con una superficie aproximada a las 1000 há cada uno, iniciaron los trabajos de preparación de tierras, nivelación, canales y sistemas de riego y la plantaron, de caña de azúcar, entre los meses de mayo a octubre. Y hoy en agosto de 1971, a un año y medio de iniciada la obra, se está entregando la producción de caña de azúcar a una cooperativa que reúne

a 300 productores, el Ingenio Azucarero de CALNU, y lo que es más maravilloso aún, hay 2.000 há nuevas bajo riego, con sus canales, cañerías, motores y estas 2.000 há regadas podrán extenderse y duplicarse, porque los sistemas de riego han sido estudiados con las previsiones necesarias para esas ampliaciones.

También funcionan otras dos cooperativas: CALERNU (Cooperativa Agropecuaria Limitada Electrificación Rural Norte Uruguayo) que está en vías de concretar la electrificación rural en la zona comprendida, entre el Río Cuareim al Norte, el arroyo Raquíná al Sur, el río Uruguay al Oeste y 5 km al Este de la Ruta N° 3, instalando 80 km de líneas de alta tensión trayendo el progreso y comodidad a los hogares campesinos, con la economía que significa la sustitución de las motobombas diesel por equipos eléctricos con la facilidad de su manejo y eficiencia reconocida.



El río Uruguay en el fondo y el río Cuareim en primer plano.



Fig. 1.

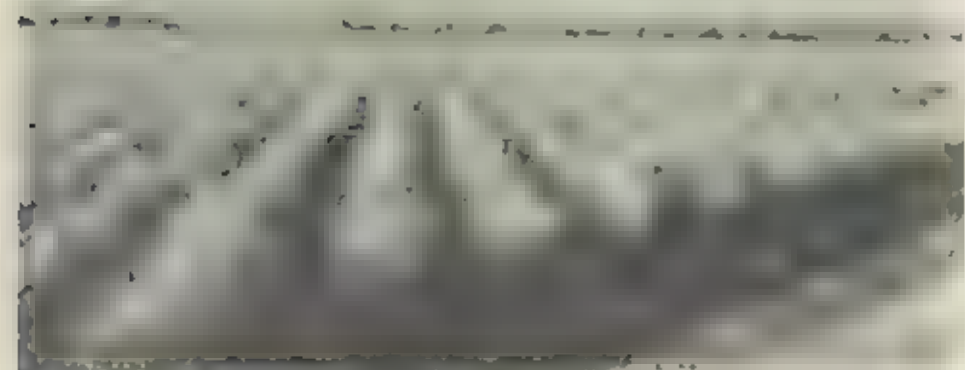


Fig. 2.

La otra cooperativa CALAGUA cuyo cometido es hacer posible, entre otros, la instalación de riego en las zonas de Campodónico y Coronado, estimándose que en el correr de este año se inician las obras de ingeniería necesarias.

La zona cañera se está proyectando hacia la diversificación de cultivos y producciones se está estudiando formando de rotación de cultivos con leguminosas y praderas artificiales convencionales bajo riego, para alimentación de novillos de exportación o vacas de invernada, para el abasto interno complementadas con subproductos de la caña de azúcar, despusnte y melaza.

Como dato ilustrativo de la importancia que tienen estos subproductos, es darse conocer que una hectárea de caña de azúcar tiene un desperdicio por despusnte de 5 000 kg promedio por hectárea y tenemos en cuenta que

hay 6.000 há de caña de azúcar en cultivo, obtenemos la cifra de 30 000 000 de kg de despusnte, y tomando una relación nutritiva, por demás exagerada y pesimista de 20/1, es decir, 20 kg de despusnte con meladura (melaza con urea), producen 1 kg de carne peso vivo, se podrían obtener 1 500 000 kg de carne por año.

Complementando, se están ensayando y se van a probar, siembras de maíz para industria, silos con maíz y sorgos, incluso con despusnte de caña de azúcar, y otras técnicas que se relacionan con el problema de diversificar los cultivos de caña de azúcar, y una vez determinados los resultados, esta zona se transformará en un conjunto agrícola ganadero, con una agricultura, horticultura y fruticultura especializada, con primicias como tomates y morrones, citrus, viñedos y una ganadería intensiva, para producción de car-



Apareando herbívoros



Quelque chose de l'air



Quelque chose de l'air



Cogendo caña de azúcar con guape.

y leche, incluyendo los verdos, que
pañado en un futuro cercano con
planta industrial zafra de la pro-
ción, marcará con claridad el sen-
de una zona en desarrollo y una
anza para los hijos de este Norte
oyó, hasta no hace mucho olvi-
1919 y que hoy se integra, con enor-

nes posibilidades de ex to al progreso
nación.

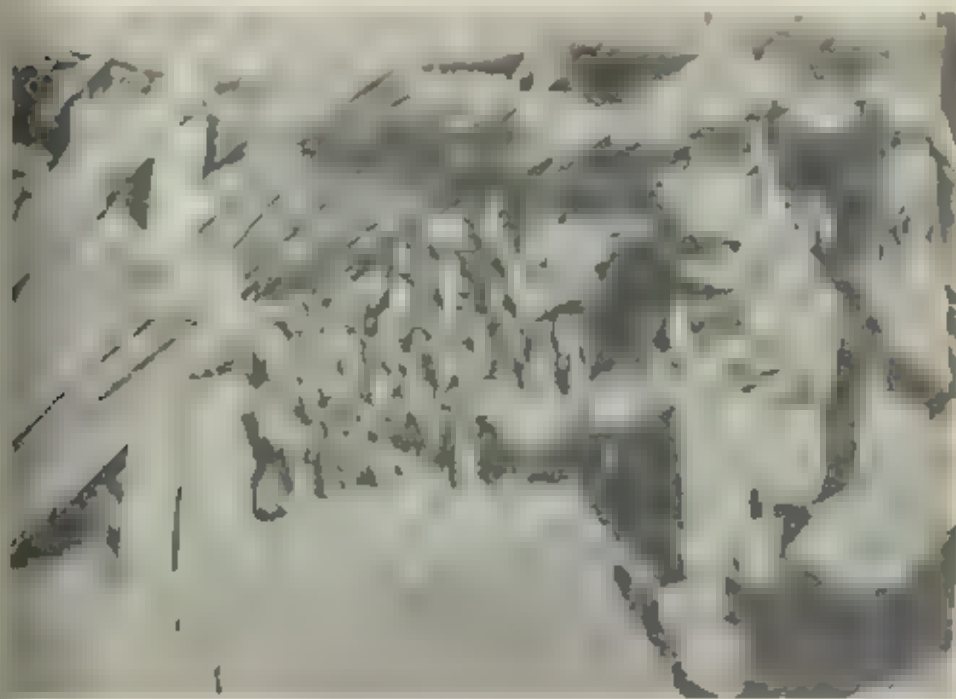
Siendo la caña de azúcar el cultivo
base del progreso de Br la Unión, es
tuno necesario hacer una bre-
cripción del mismo, sobre todo con el
fin de interiorizar al agricultor y al
estudioso no familiarizado con sus ter-

Gramínea perenne de ciclo estival,
cuyas cepas duran de 5 a 7 años

Clima. — Subtropical, con promedios
de temperaturas en 15 años, de 19.24
grados centígrados, siendo la máxima
25.83°C y la mínima 12.85°C

Precipitaciones pluviales en prome-
dio de 15 años octubre 132.8 mm y
45.3 en agosto Promedio general anual
1 196 mm

Suelos. — No es exigente en fertil-
dad de suelo, ya que responde muy



bien a las abonaduras artificia es. De-
ben ser suelos bien drenados

Preparación de suelos. — La prepa-
ración de suelos es común para un cul-
tivo agrícola, no obstante, el cultivo
de la sacarígena requiere una sistemá-
tica y nivelación previa del suelo.
por ser un cultivo bajo riego

Epoca de plantación. — Primavera u
otoño, siendo más indicada esta última.
Es más importante la epoca de plan-
tación que la preparación del suelo

Semilla. — Siendo una gramínea
que en el país se reproduce asexual-
mente, se utiliza como semilla un trozo
de tallo o "bastón", de aproximada-
mente 1 metro de largo el que posee de
8 a 10 yemas con poder germinativo,
las que originan a su vez, hojas y tallos,
formando en el período vegetativo si-
guiente, nuevas "bastones"

Siembra. — Se realiza en surcos dis-
tanciados de 1.20 a 1.30 m, dependien-
do de la variedad. Los bastones utili-
zados como semilla se ubican en for-
ma horizontal en el fondo del surco,
y luego se tapan con tierra, formando
un camellón de 10 cm de alto.

Labores culturales. (Ver fotos) —
Cuando la cepa inicia su desarrollo des-
pués de cortada, se realiza una "des-
cortillada" o "descalzada" del surco
uego en la trocha ó entresurco, se pa-
san pinchos para limpiar de malezas y

aflojar el suelo compactado por el rie-
go del año anterior

Posteriormente se aporca como lo in-
dica la foto, cubriendo parte de la cepa
y levantando el surco, pasando por úl-
timo un subsolador en el medio de la
trocha o entresurco

Herbicidas. (Ver fotos) — Se em-
plean herbicidas preemergentes, des-
pués de la plantación o inmediata-
mente después de cortada la caña, a
los efectos de mantener libre de ma-
lezas el cultivo.

Para tratamientos de malezas que no
fueron controlados oportunamente se
emplean herbicidas postemergentes, en
forma dirigida.

En muchos casos, las labores cultu-
rales son totalmente suprimidas, uti-
lizándose únicamente herbicidas adecua-
dos para el control de las malezas exis-
tentes en el cultivo y una fertilización
que atienda las necesidades de nutrien-
tes del mismo.

Fertilización. — Pese a la variabi-
dad de los suelos existentes en la zona
puede tomarse como norma general de
2 a 25 kg de nitrógeno por surco, 2 kg
de fósforo y de 2.5 a 3 kg de potasio
por surco.

Riego. — Se realiza por medio de ca-
nales y reguerzas.

Como promedio general, el caudal
necesario para el riego en caña de azú-
car se sitúa en los 8 000 lts/hora ha



Se muestra un campo de caña de azúcar con surcos y drenajes de agua. Se aprecia la madera y el suelo que cubren de agua.



Cultivos cubiertos con las tepas para evitar los efectos perjudiciales de la helada.

Cosecha. — Se realiza en los meses de julio a octubre.

Previo al corte de la caña de azúcar se procede al quemado (ver fotos), para eliminar la hoja, quedando únicamente el bastón, que luego de quitársele la punta o "despunte", se envía a la fábrica para su industrialización, utilizándose para el transporte camiones o mulas.

La carga se realiza a mano o con grúa (ver fotos), herramientas que se montan sobre un tractor, toma la caña por medio de garfios, que acciona el tractor por sistemas hidráulicos, la aprueba y levanta y descarga sobre el camión.

Rendimientos. — La producción de una hectárea de caña se sitúa en las áreas de 60 toneladas, siendo el promedio anual de 800 a 1 000 kg.

Las cifras son sensiblemente variadas fundamentalmente por condiciones climáticas adversas, como las heladas prematuras, que detienen el crecimiento y deterioran la punta del bastón, debiéndose aumentar el "despunte" con la consiguiente pérdida de rendimiento.

El pago al productor se realiza en función al rendimiento en azúcar de una tonelada de caña de azúcar oscilando el rendimiento entre 8 % y 12 %.

Finalmente, y en lo que tiene relación con los cultivos de primicias, cabe destacar que, por el clima subtropical de la zona de influencia de Bella Unión esta se presta para la realización de esta clase de cultivos, es decir, cultivos cuya producción, tomates, morrones, zapallitos, maíz de choclo, pepinillos, se anticipa a las de otras zonas de país, obteniendo en el mercado precios sumamente compensatorios.

Dado que se trata de cultivos que se realizan en épocas diferentes a las normales de la especie, y que gran parte del ciclo se cumple en el invierno, los cultivos se realizan bajo cubierta, utilizando quinchos de paja para techo y bolsas de arpillera o plástica para tapa, materia es que se emplean para proteger el cultivo cuando se producen heladas o grandes frios.

El envío al mercado de la producción de primicias se inicia a fines de julio o agosto y finaliza normalmente a principios de noviembre.

Los cultivos de primicias son realizados bajo riego, con fertilizaciones intensas de acuerdo a las necesidades de las plantas y continuos tratamientos sanitarios, con fungicidas e insecticidas empleándose también para intensificar el cuidado de la fruta.

LA REMOLACHA Y LA INDUSTRIA AZUCARERA

El descubrimiento de que la remolacha contenía azúcar y que ésta era exactamente igual a la proveniente de la caña de azúcar, única fuente en aquel entonces de esta sustancia requerida para la alimentación humana, se debe al químico alemán Andreas Sigismundo Marggraf en 1747 y su cultivo a que su discípulo Franz Carl Achard lo inició conjuntamente con el mejoramiento técnico de la remolacha que sumaba esta materia muchos años después, a la vez realizó la instalación de una fábrica en Cunern, en Sajonia, donde obtuvo azúcar, demostrando así la factibilidad de su obtención en base a este vegetal.

Sin embargo, el desarrollo y evolución del cultivo de esta planta sacarígena es indiscutible que se inició gracias al espíritu y visión de Napoleón I que concretó esta iniciativa con sus famosos decretos de 25 de marzo de 1811 y el 15 de enero de 1812, sobre todo en base a este último, una vez que Benjamín Delessert le demostró que la obtención de esta sustancia a partir de la remolacha era una realidad tangible. Si bien Napoleón I actuó obligado por la circunstancia de que Francia no podía obtener este alimento de sus colonias de ultramar por motivo del bloqueo inglés, esto no explica el porque luego de pasada esta circunstancia se

siguió desarrollando e incrementando este cultivo, no solo en los países europeos incluida la U.R.S.S. sino en América del Norte (Estados Unidos y Canadá), Japón, Marruecos, Pakistán, China, Afganistán, Irán, Israel, Líbano, Siria y Turquía, y en Sud América en Chile y Uruguay.

El porqué del incremento y difusión de este cultivo y de las enormes inversiones efectuadas tanto para acrecentar el monto de su rendimiento como para mejorar la calidad del mismo aumentando su porcentaje sacarígeno, no puede explicarse satisfactoriamente por el hecho de que esos países quisieran tener la seguridad de poder disponer, cualesquiera fueran las circunstancias que rigieran, de este elemento esencial para la alimentación humana. Tampoco, aunque es hasta cierto punto válida la razón, por temor de que los países productores de azúcar de caña aumentaran los precios a extremos tales que este producto se hiciera prohibitivo para los sectores menos pudientes de su población.

La causa principal es otra. Esta proviene del hecho de que el cultivo de la remolacha azucarera es un cultivo que enseña y familiariza al productor con todos los adelantos de la técnica

con moderna tanto en lo referente a métodos de cultivo como en el empleo de fertilizantes, elección y preparación de la tierra, y antieripugmismo etc. Esta enseñanza, de la cual depende una capacitación cada vez mayor al productor lo impone el cultivo, que no prestar atención o descuidar alguno de estos elementos puede originar un serio fracaso. Es una exigencia del cultivo que no puede descuidar ninguno, lo cual trae aparejado la formación de un productor cada vez mejor a la vez que forma en el mismo la conciencia de su responsabilidad social y económica. A la vez, despierta su interés

activa para mejorar cada vez más la forma de establecer, desarrollar y cuidar el cultivo. Es pues, el paso inicial, donde es posible cultivar esta planta sacarígena, de pasar de la producción extensiva a la intensiva, lo que permite la obtención de producciones mayores por unidad de superficie, con lo cual, se transforma no sólo en un elemento esencial del progreso agrícola sino también en un factor de bienestar a la vez que combate en forma efectiva al hambre que cada vez amenaza más a la humanidad.

Pero aun hay algo más: este cultivo es uno de los que tiene más valor desde el punto de vista bromatológico, como lo ponen claramente de manifiesto las cifras insertas a continuación.

Cultivo	Rendimiento por ha	Valor alimentación en kilos por ha
R. Lucha azucarera (raíces)	27 000 k	4 158
R. Lucha azucarera (raíces) 25 % de hojas	6 750 "	580,5
		4.738,5
U. R. Lucha azucarera (raíces)	17 000 "	2 754
U. R. Lucha azucarera (raíces) 25 % de hojas	2 100 "	1 488,9

A más de su alto valor bromatológico, este cultivo no sólo preserva sino incrementa la productividad de las tierras que lo han sustentado, lo que resulta favorablemente sobre los cultivos que lo suceden. Por tales motivos, este cultivo se ha expandido e

incrementado en todo el mundo y por eso es que los Estados le han prestado preferente atención en su desarrollo agrícola, tanto en lo referente a los países desarrollados, como quizás, más aun, en los que se esfuerzan por alcanzar esa situación.

La caña de azúcar, y los cultivos de caña de azúcar, tuvo su origen en el Dto. de Maldonado, el 26 de diciembre de 1900, cuando se realizó la primera cosecha con la caña de azúcar, en la localidad de La Caña, Dpto. de Maldonado, por el Sr. Juan G. Gaud, la cual posteriormente

pasó a ser propiedad de la firma Díaz, Aznárez y Cia. Por defectos de esta ley y de las subsiguientes, el cultivo de esta planta sacarígena vegetó pues carecía de alicientes para su desarrollo. Recién se encara el problema debidamente a partir de la ley 11 448 de 12 de junio de 1950, llamada "Ley azucarera", en la que se contempla como

no lo habían hecho ninguna de las anteriores, tanto el aspecto agrícola como el industrial.

Puede decirse que es a partir de la misma que se inicia el cultivo de la remolacha azucarera en forma conveniente en el País, pese a que aun en ésta no se contempla debidamente el aspecto agrícola, por no fijarse en general los precios a pagar a los productores con la debida anticipación y carácter de disposiciones relativas a sistemas de pagos que le garanticen al mismo el cobro, en tiempo y oportunidad, de su producción. Igualmente es de destacar que no se cumplieron mu-

chas de las disposiciones fundamentales incluidas en la mencionada ley. Pese a estos aspectos poco favorables, la producción de la remolacha azucarera en lo que respecta al monto de los rendimientos se acrecienta a partir de esta ley en casi un 97 % pues se elevaron los rendimientos de 12,7 ton. por há (periodo 1941-42 a 1948/49) a más de 25 ton por há (promedio de los últimos cinco años para las dos fábricas en aquel entonces instaladas). Es el único cultivo que ha demostrado en la realidad de los hechos tales adelantos, y bastan para confirmarlo, las cifras consignadas en el cuadro expuesto a continuación.

PROMEDIO POR QUINQUENIOS

RENDIMIENTO POR HA EXPRESADO EN KILOS

	1941-42	1943-44	1945-46	1947-48	1948/49	Aumento sobre 1941-42
PAGO	681	892	977	763	973	145 k 17,3 %
PAPA				4 588	5 034	446 k 9,7 %

Estas cifras demuestran que de estos tres cultivos, remolacha azucarera, papas y trigo, dos intensivos y uno extensivo, el que ha registrado aumentos sustanciales es el de la planta sacari-fera, siendo el cultivo que ha incrementado en forma más eficiente su producción unitaria, a la vez de mejorar como ya se dijo la productividad de las tierras, y siendo por ahora nuestro único patrimonio, se le debería haber estimulado al máximo fijándole

precios que guardaran consonancia con los riesgos del mismo. Esto es lo que indicaría la lógica pero es lo que no se ha hecho. Los precios fijados no responden al riesgo que se corre con éste como en otros cultivos, en un País de una climatología tan variable como la nuestra, y por eso es que muchos productores no han abundado. Tal situación lo pone claramente de manifiesto el descenso del área de esta planta sacarina expuesta en el cuadro que va a continuación.

EMPRESA ÁREAS AGRÍCOLAS DE REMOLACHA AZUCARERA

	1946/47	1951-52	1954-55	1956-57	1970/71	1971-72
AZUCARLITO						
Ha sembradas ..	5 434	6 136	7 152,2	4 056,8	4 408	4 100 aprox.
Ha cosechadas ..	5 434	5 273	7 054,2	4 052,7	4 418	—
RAUSA						
Ha sembradas	8 544	9 606	10 793,8	5 387,4	7 213	6 000 aprox.
Ha cosechadas ..	8 282,2	9 025	10 548	5 522,8	6 088	—
ARINSA						
Ha sembradas					2 957,1	4 900 aprox.
Ha cosechada					2 89,3	—

RENDIMIENTOS NETOS POR HA COSECHADA EXPRESADOS EN TONELADAS *

	1966/67	1967/68	1968/69	1969/70	1970/71	Promedio gral 1966-67-1970/71
Azúcarito	25,6	38,1	25,1	36,1	30,7	35,9
Remolacha	24	29,2	23,3	30,6		25,6
A. P.S.A.					34,5	

Datos en el A.

Por esta incomprensión de lo que representa este cultivo, es que se ha originado esa disminución enorme del área sembrada con esta planta azucarifera, que llega, comparando las áreas sembradas de las dos fábricas en aquellos centros instaladas, Azucarito y Rauca, o sea las del año agrícola 1968/69 con las de 1970/71, a más de 8 235 ha. Se ha tomado este año como término de referencia porque hasta aquel entonces el área sembrada iba en aumento. La diferencia es demostrativa, sobre todo en el caso de los productores que pertenecen a Azucarito, quienes en el año 1969/70 habían obtenido un rendimiento neto record para el País por ha de 38,1 ton., de que el precio que se paga y se paga no representa ningún incentivo para el agricultor, pues en el caso de los casos si bien no pierde, tampoco le permite ganar lo suficiente para resarcirse de las pérdidas de los años malos. No se diga que esto se debe a que nuestros productores no son capaces de lograr rendimientos iguales que los europeos, pues los resultados en 1970/71 demuestran lo equivocado de tal aseveración. La única razón válida es que no es posible obtener producciones satisfactorias si no se emplea el utillaje, los abonos y los específicos requeridos por el cultivo, y éstos, en nuestro País, son escasos. Sin embargo, al criticar el trabajo de nuestros agricultores y estudiar con sus inversiones por parte de los organismos pertinentes, éstos no tienen cuenta que según estudios hechos en hectáreas de remolacha contribuye a ingenios y productores con una

cantidad que asciende, entre aporte fiscal y cargas sociales, a \$ 24 244 60.

Es necesario reaccionar y tener en cuenta que el productor merece el mismo tratamiento que el consumidor y que no tiene por qué ser siempre la víctima obligada. La industria azucarera nacional, ya sea en base a remolacha azucarera o caña de azúcar, merece otro tratamiento, pues son industrias que por su propio carácter exigen estar instaladas en los mismos lugares de producción, con lo cual se constituyen en centros de progreso y bienestar. No es posible ni admisible que no se quiera tomar conocimiento de la obra civil, educativa y de enseñanza que realizan, la cual no se puede dejar derrumbar, pues al se llegara a este extremo nadie querría crear nuevas fuentes de trabajo, pues temería perder lo que tanto les costó crear.

ARINSA

Esta empresa surgió como la expresión de una obligación moral que consideraron tenían para con su terruño un núcleo de grandes productores y ganaderos, que estimaron que debían brindar nuevas fuentes de trabajo y nuevas posibilidades a los hombres de su departamento, Soriano, y de la parte sur del límite Río Negro. No les movió ningún afán de lucro, sólo pensaron que era necesario iniciar una nueva era agrícola en base a una nueva industria y capacitar a los productores permitiéndoles el logro de un mejor standard de vida.

¿Cómo realizarlo? ¿Cómo efectuar esa transformación y en base a qué?

Luego de profundos estudios, esos hombres con visión y cañuto por su departamento presididos por don Alberto Gramont consideraron que la misma debía realizarse en base a un cultivo que ya hub era demostrado su adaptación al País, su productividad, y sus posibilidades de mejorar la misma, y eligieron para ese fin la remolacha azucarera.

El por qué de esa elección se ha expresado ya en lo que se ha manifestado anteriormente, pero además por considerar que este cultivo era el paso a dar para ir de la producción agrícola extensiva a la intensiva, haciendo que este can bio fuera formando conciencia en el agricultor. Como no eran industriales, le dieron la importancia que debían y debe tener la parte agrícola, ya que en este cultivo, fábrica y éste forman un binomio indivisible, pues no pueden existir fábricas sin cultivo ni cultivos sin fábrica.

Con ese fin adoptaron las disposiciones requeridas para que los agricultores tuvieran el asesoramiento técnico necesario y la maquinaria moderna exigida para la realización de este cultivo. En esta forma no sólo crearon nuevas fuentes de trabajo, sobre todo en el campo en épocas del año en que no se requiera mano de obra, sino que crearon al mismo una industria que exige estar en ese medio. No vacilaron

comprometer todos sus bienes, en un momento difícil para la economía del País, en esta empresa, pues tenían la seguridad emanada ésta de su propia integridad, que la colectividad iba a responder a esta iniciativa que la favorecía, sobre todo al disponer de ese asesoramiento técnico imprescindible que les era necesario para solucionar los problemas que se les presentaban, permitiéndoles superar las dificultades derivadas del desconocimiento del cultivo que iban a realizar.

En base a esta fe y confianza no sólo

se instaló una nueva industria en el Departamento de Soriano, sino que la primera zafra de prueba del ingenio que exige el 50 % de lo que puede normalmente absorber la fábrica, no sólo se alcanzó la cantidad requerida sino que ésta se logró con rendimientos unitarios que superaron ampliamente, tanto los productores que abastecen Azucarillo como los de Rausa 34,5 ton. por há contra 30,7 y 30,8 respectivamente. Tal resultado se obtuvo con productores sin experiencia alguna sobre este cultivo, lo que debe ser motivo de orgullo para estos y para los técnicos que los asesoraron. Se cambió lo que parecía imposible la mentalidad de un productor extensivo en intensivo, y esto se logró con resultados ampliamente satisfactorios. Pero además, y éste es un índice de la confianza que le merece a los productores la empresa y sus técnicos, en momentos extremadamente difíciles para esta industria y el cultivo que la abastece cuando todavía no se conocen precios no se sabe si este cultivo puede ser la base para la recuperación agrícola para las zonas que abastecen este ingenio y si el Estado evitara el colapso que se avecina por incomprensión de los problemas que afectan a la industria azucarera nacional. Armas es de las tres fincas azucareras que disponen de ingenio que trabajan a base de remolacha, la única que ha aumentado el área de cultivo de esta planta sacarígena en más de 2 000 ha. Las demás, en este aspecto, han permanecido con el área que tenían en el año agrícola 1970 *1 o aun la han disminuido.

Ante esta realidad es de esperar que el esfuerzo no será realizado en vano y que no se dejará caer por falta de visión o incuria lo que tanto costó crear y lo que tanto representa para el País, para su adelanto agrícola y para el bienestar de la población campesina.

PLANTAS PARA DECORAR INTERIORES

por ATILIO LOMBARDO

CUALQUIER clase de planta puede ser utilizada para decorar interiores; todo reside en conocer su grado de adaptación al medio que representa la casa. Simplemente, debemos saber usar la planta.

Hay muchas esciófilas (amigas de la sombra), como casi todas las especies de *Philodendron*, *Anthurium*, *Monstera* "esqueleto de caballo", *Aspidistra* "a de lata", *Fatsia* "araha", *Rhododendron*, etc., etc., o bien higrófilas (amigas de la humedad), como la mayoría de los helechos, que pueden ser utilizados, con éxito, para decorar interiores si se hace uso adecuado de ellas, si se las trata como seres vivos que necesitan una serie de condiciones para subsistir. En una casa no hay suficiente luz, suficiente aire, y es

Las altas temperaturas deben estar acompañadas por alto porcentaje de humedad.

Siempre el interior de una casa es un medio hostil para cualquier tipo de vegetal, pero existe buen número de plantas que generalmente lo toleran por largo espacio de tiempo. De este tipo de plantas es que ha surgido la denominación de "plantas de interiores". Esta denominación es comercial no botánica.

La vida de una planta está ligada estrechamente al medio en que vive. Los procesos fisiológicos de cada especie son regidos por las condiciones de medio, y su vida depende de éstas, por lo que, los factores ecológicos, no han de ser inferiores a determinados mini-

El medio es un complejo de factores, si las plantas no se adaptan a él, no pueden subsistir por mucho tiempo.

Un mismo medio, es decir el mismo habitat, puede ser favorable a numerosas especies.

Para vivir, una planta necesita de los siguientes factores: aire, temperatura, luz, humedad atmosférica, agua y nutrientes.

Tanto la temperatura, como la luminosidad, humedad y agua, varían en su porcentaje, según la exigencia de la especie vegetal.

En lo referente al factor temperatura, hallamos las plantas que resisten el calor y las que resisten el frío. Cuando se trata del factor humedad atmosférica, hallaremos las que resisten las altas concentraciones y las que viven en lugares secos o muy secos. En cuanto al suelo, las que viven dentro del agua y las que lo hacen en suelos muy secos, son las hidrófilas y xerófilas respectivamente. Lo mismo se puede decir del factor luz, muchas viven a plena sol, son las que necesitan gran luminosidad, otras, a plena sombra, las esciófilas.

Entre los extremos mencionados, hay toda una gama intermedia. En cualquier factor están las de ambos extremos y las intermedias.

Así como el clima de una región, regula el tipo de vegetación que puede vivir en ella, un ambiente dentro de una casa será favorecido por ciertas especies y no resistido por otras.

Eso no significa que cualquier tipo de planta no pueda vivir horas o días dentro de una casa.

Las plantas de follaje vistoso, o las de porte elegante, o las poseedoras de ambas condiciones, son las más usadas, pero pueden ser utilizadas plantas florales, es decir, vistosas en su época de floración.

Si tomamos, por ejemplo, plantas de hortensias para una decoración inte-

rior, podemos decir que las hortensias cultivamos este tipo de planta, en macetas de buen tamaño, disponiendo las mismas hasta su floración en un medio al aire libre, donde haya luminosidad, pero no sol directo, y alto porcentaje de humedad en su medio aéreo. Fuera de ello, la hortensia necesita buenos riegos y tierra suelta y liviana. Una buena tierra para enmacetar hortensias, podemos lograrla con un tercio de tierra común, un tercio de mantillo (tierra de hojas) y un tercio de arena dulce. En realidad, para cultivar plantas en macetas es esto la clase de tierra que debemos usar.

Una vez que las hortensias estén en plena floración, podemos con ellas decorar interiores, pero allí las plantas harán un medio hostil, puesto que dentro de la casa no tendrán el porcentaje de humedad que necesitan, el aire no será suficiente, y prácticamente no habrá luz para ellas. Si no olvidamos las macetas, podemos sacarlas durante una semana o dos días, decorando con ellas el exterior de la casa, pero no el interior. En pocos días reponen sus pérdidas y pueden ser usadas nuevamente como adorno interior.

Las hortensias se reproducen fácilmente mediante esquejes, éstas deben hacerse en el invierno usando tierra muy arenosa y mantenida con humedad constante.

La decoración interior por medio de plantas, debe ser temporaria para las plantas, todas necesitan ser reemplazadas.

En el caso que usemos la conocida *Begonia rex*, sus variedades o sus híbridos, debemos saber que viven comúnmente con más de 20 grados de temperatura, que necesitan buena luminosidad, que les perjudica el sol directo, que requieren alto porcentaje de humedad atmosférica y que los riegos deben ser moderados.

Los gómeros, esqueleto de caballo,

philodendron, Pothos, Anthurium, etc. no necesitan altas temperaturas, viven a media luz y poca luminosidad, tienen exigencia o cierta exigencia en lo que se refiere a humedad ambiente, pero no necesitan mucho riego.

Los culantrillos, como muchos heliconias, tampoco exigen altas temperaturas ni buenos riegos, pero el alto porcentaje de humedad y la temperatura alta.

Entonces, si vamos a buscar plantas para el interior de la casa, debemos buscar, dentro de la casa, la parte que más advenga a las exigencias de ella.

Así, dentro de una casa conviene estudiar el ambiente a decorar y elegir plantas que lo toleren, pero debemos tener en cuenta que las plantas no pueden adaptarse para vivir largamente y siempre habrá un factor o más de un factor ecológico que no alcance a satisfacer mínimamente exigido por ellas.

En una casa, los factores o casi todos los factores son adversos para cualquier tipo de planta, pero la humedad y la luz son los que más les afectan.

Poner un plato con agua debajo de la maceta, más que ayudar a la planta, le perjudica en tal grado, que generalmente le causa la muerte. El agua que entra por el orificio basal de la maceta (el orificio se practica para drenaje de la maceta), pasa a la tierra y sale por capilaridad, quedando estancada dentro de la maceta, pues la planta no puede absorberla totalmente. El agua así estancada, no permite a las raíces respirar como principal perjuicio. La tierra donde vive la planta, tiene poros y espacios aéreos por los que pasa o circula oxígeno y otros gases. Si los poros y espacios aéreos se saturan de agua hay escasa aereación, o esta es nula, provocando la muerte de la planta. Por otra parte, el agua estancada, causa la muerte de orga-

nismos vivientes que desempeñan papel importante entre suelo y planta.

Las plantas acuáticas se valen de sus canales aeríferos para interrumpir gases, las terrestres no pueden hacerlo. carecen de tales canales. Sin embargo, la práctica del plato con agua debajo de la maceta, puede ser usada como sustituto del riego cuando surge la necesidad de ausentarse y dejar la casa por espacio de algunos días.

Lavar las hojas (o humedecerlas) de las plantas, resulta muy saludable para las mismas, pero darles "una mano de aceite" para que adquieran brillo, es altamente perjudicial. La capa de aceite, por delgada que sea, no permitirá a la hoja respirar ni evaporar, que son dos funciones fundamentales.

La arena dulce, no muy fina, tiene gran porosidad permite respirar fácilmente a las raíces, agregada a la tierra, en buena proporción, no deja que esta se endurezca, permitiendo, a más fácil drenaje. En arena pura, arraigan fácilmente estacas, jajos, hojas, trozos de tallos, estoiones, etc. La mayoría de las plantas que se prestan para decorar interiores, provienen de zonas tropicales, pero muchas de ellas no son exigentes en altas temperaturas.

El problema es siempre el agua, toda la planta está constituida por un 90 por ciento de agua.

El agua, generalmente es tomada por la raíz y evaporada por las hojas. Dentro de un invernáculo, las plantas tropicales, evaporan gran cantidad de agua, de tal manera que el medio aéreo se mantiene allí en casi 100 por ciento de humedad. Dentro de una casa no sucede lo mismo.

En un medio, con la humedad atmosférica a casi 100 por ciento, no provoca en la planta casi evaporación, dentro de una casa, nunca hay alto porcentaje de humedad y la planta evapora mucha agua.

Las plantas de epidermis delgada evaporan fácilmente y se marchitan las de epidermis gruesa o cutinizada como en los *Phodendron*, gomeros *Sansevieria* y otras, evaporan mucho menos. El frío, provoca tanta evaporación como las altas temperaturas, sumándose el agravante de que pueden quedar inactivos los pelos absorbentes.

La ventilación de una casa es deseable para las plantas, pero una corriente de aire fresco o frío, con el agregado de cambio brusco de temperatura, perjudica en sumo grado a las plantas, como *Begonia*, que tienen epidermis de gada, no cutinizada.

Si las casas, en vez de ventanales, tuvieran escaparates como los de las tiendas, dentro de éste se podría crear un excelente medio para cultivar plantas de interiores.

Grandes escaparates, usados como tabiques entre salones, también serían ideales siempre que la luminosidad no fuera problema.

Cuando las plantas se enferman dentro de la casa, un buen remedio es saccharlas al aire libre, donde tuvieran protección del sol directo y del viento.

El viento también deshidrata.

A continuación, en la columna enmarcada, se dan las plantas para interiores, nos referiremos brevemente a sus exigencias.

Los nombres científicos, preferentemente el género, no deben ser pluralizados, por eso usamos los sustitutos que aparecen a región segundo.

Este notable género de plantas, posee entre sus 500 especies, muchas ornamentales por sus fabulosas hojas y elegancia de su porte. Se debe agregar que las hay que producen vistosas y elegantes espádices (inflorescencia de este tipo de vegetal).

Son numerosas las variedades, y en la horticultura, el hombre produjo híbridos utilizando principalmente a *Anthurium andraeanum*. Con éste con distintos y vistosos antepasados como *Anthurium lindleyanum*, *A. album*, *A. nymphaeifolium*, *A. chantrieri* y otros, vistosos por sus espádices. También fueron cruzados híbridos con híbridos e híbridos con especies y aun con variedades.

El género *Anthurium* tiene flores hermafroditas, muy pequeñas, dispuestas en la espádice *A. andraeanum* y sus variedades fueron usadas en los híbridos como padre en unos y madre en otros.

Todas las especies nombradas, así como sus variedades, y en consecuencia sus híbridos, producen vistosas espádices y elegante follaje.

Este tipo de vegetal, es fundamentalmente tropical y requiere en el vivo tierra compuesta de una parte de tierra común, otra de arena dulce con agregado de *Sphagnum* (musgo de los bañados) descompuesto y desmenuzado, tierra de turba y aun carbón vegetal.

Aunque resisten por algún tiempo el bajo porcentaje de humedad aérea, requieren elevada proporción, no mucha luminosidad y alta temperatura (más de 20 grados centígrados).

Los horticultores, para multiplicarlos por semillas, recurren a la fecundación artificial, mejor dicho, el hombre procura por sus manos, polinizar la mayor parte de los pistilos del espádice, a fin de que produzcan más semillas.

Para la siembra se requiere hacer el almálico en terrinas (recipientes poco profundos y amplios), las que se colocan bajo chasas de multiplicación, manteniendo dentro de él una temperatura de más de 20 grados y alto porcentaje de humedad.



Se emplea la tierra ya deserta, cuando necesario mantenerla con humedad regular y constante.

La multiplicación agámica se hace, cortando primero el ápice de la planta, el que, colocado en tierra, continuará creciendo. El tallo cortado, que en muchas especies es corto, en tirá nuevos brotes, separados éstos, cuidadosamente, se plantan, a modo de hijuelos, y formarán nuevas plantas. También se puede recurrir a trozos de tallo, trozos que tendrán una altura de uno o dos centímetros, es decir, una rodaja

En este apéndice se describen algunas de las especies más comunes de Anthurium, así como también algunos híbridos. Las descripciones se refieren a las plantas en su estado natural, sin cultivarlas en casa. Las fotografías son de las plantas que se encuentran en el comercio.

Anthurium crystallinum A. magnificum A. cissampselum A. grande

El Anthurium crystallinum es una planta de gran tamaño, con hojas grandes y brillantes, y flores blancas.

El efecto decorativo. La superficie superior de la lámina de estas hojas tienen numerosísimas papilas, que a la vista y al tacto, produce efecto de aterciopelado.

Anthurium andreanum. — De hojas con anchura lámina ovado-cordada, de 15 a 25 centímetros de largo, peciolo largo, tan largo como la lámina o mayor. Inflorescencia de color rojo escarlata, muy variada, de color rojo escarlata muy vistosa.

La planta produce varias inflorescencias al mismo tiempo.

Anturios híbridos. — Ya fueron nombradas las especies que intervienen en los anturios híbridos productores de

vistosas inflorescencias. Como principal, el mencionado anteriormente, A. andreanum.

Generalmente tienen hojas de lámina atropia, de forma y tamaño semejante a las del A. andreanum.

Es común que produzcan una o dos inflorescencias a la vez. Espata de color blanco, rosado o rojo.

Anthurium maculatum (A. dentatum). — No tiene inflorescencia vistosa. Produce magníficas y grandes hojas cordiformes, profundamente dentado-lobadas.

También éste es un híbrido hortícola.

Anthurium cornutum. — De tallo relativamente corto. Hojas de lámina oblonga, de color verde intenso, lúcido, mas o menos coriáceas, de ápice teñido y apicalado o acumulado, largo de 30-40 cm o más, peciolo tan largo como la lámina o poco mas corto, gemculada en el ápice, gemcula de nos 2 centímetros.

Los anturios mencionados encierran en las características de la mayoría de las 500 especies. Todos ellos, así como los híbridos, poseen a que necesitan medio húmedo aereo, resisten semanas en el interior de una casa.

LAS ESPECIES DE LOS GENEROS DIEFFENBACHIA Y AGLAONEMA

Ambos géneros poseen especies muy ornamentales por sus hojas oblongas coloreadas, manchadas o listadas de blanco-crema o amarillo generalmente. Como el género Anthurium también son Araceas, pero sus inflorescencias no son vistosas.

Dieffenbachia seguine tiene variedades de magníficas hojas de lámina amplia, verde, con numerosas manchas blancas o blanco-crema de varias formas disposiciones.

D. picta, se asemeja a la nombrada, pero con menos variedades.

Existen otras como *Dieffenbachia amoena*, *D. splendens*, y algunos híbridos entre las nombradas.

Aglaonema roebelinii. — De hojas pintadas de verde y blanco cristallino.

A. commutatum. — Verdes con manchas verde pálido y blanco. *A. marantifolium*, Irregularmente manchado de blanco. *A. costatum*. Con manchas y puntos ampulos amarillos.

Tanto *Dieffenbachia* como *Aglaonema* tienen especies con las mismas exigencias que las de *Anthurium*.

LAS ORQUIDEAS

Esta clase de plantas son ornamentos decorativos solamente cuando están florecidas debido a sus fatuosas flores.

Las productoras de las más vistosas flores son especies de los géneros *Cattleya* y *Laelia*, híbridos de especies de ambos géneros, con especies de otros e híbridos entre especies de ellos.

Este tipo de orquideas exige ser plantado en una mezcla de carbón vegetal, *Sphagnum*, o ya en macetas fabricadas con troncos de helechos arborescentes pueden vivir sobre trozos de troncos de corteza rugosa a los que se agregue un poco de *Sphagnum*.

Deben ser colocadas en un ambiente muy húmedo y con luminosidad relativa, nunca sol directo.

En estos dos géneros, como en buena parte de otros, sus especies son epífitas, están provistas de raíces aéreas, algunas adaptadas para absorber la humedad de agua, y condensarla, por medio de un tejido llamado velo radical. El velo radical puede absorber directamente agua como los pelos absorbentes.

Las características, hace que las orquideas deban usarse como adornos de interiores, por capricho y por su belleza.

LAS ESPECIES DE DRACOPNA Y CORDYLINA

Ambos géneros tienen mucha afinidad. Hay en ellas especies muy decorativas por el colorido de sus hojas y la elegancia de sus partes.

Todas necesitan, cuando se cultivan en recipientes, que éstos sean cambiados a medidas que las plantas desarrollan. Exigen tierra suelta, húmeda, y que contengan un poco de carbón de leña.

Pueden ser multiplicadas mediante semillas, las que siembran en almácuigos bien drenados, usando tierra de hojas y arena dulce.

En la multiplicación agámica, por medio de trozos de tallo, se procede primeramente a cortar el tallo a unos 20 ó 25 centímetros sobre el suelo, la parte basal emitirá varios brotes, se dejará el superior para que la planta continúe. Los brotes restantes, se pueden tratar con hijuelos y darán nuevas plantas una vez arraigados. El apice de la planta se cortará donde están las hojas más bajas; plantado se transformará en una nueva planta pues las *Dracoenas* y *Cordylines* arraigan fácilmente. Con el resto del tallo se harán trozos, los que colocados en arena húmeda darán origen a nuevas plantas.

A *Dracopna fragrans* y a sus variedades, se les da, a veces, el nombre de "palo de agua" por la práctica de colocar trozos de tallos en recipientes con un poco de agua. La parte sumergida emite raíces y la aérea brota o brotes. No vive mucho tiempo en esas condiciones, pero una vez arraigados los trozos y sus brotes tengan una altura de unos 10 centímetros, pueden ser colocados en macetas usando la tierra mencionada, y seguirán creciendo.

Esta clase de *Dracopna* puede alcanzar, colocada en grandes envases, una altura mayor de 3 metros.

Otras vistosas dracenas son *Dracopna goldiana*, de hojas oblongas verdes

y plateadas. *B. sanderiana*, de hojas alargadas, acintadas, sésiles, marginadas de blanco. Tiene variedades listadas de blanco.

B. darceana, también tiene hojas acintadas y sésiles, con faja central blanca. Posee algunas variedades. *B. godseffiana*, de hojas oblongas, pecioladas, manchadas de blanco.

Cordylina terminalis. — Hojas de lámina oblonga y pecioladas. Tiene numerosas variedades donde el tamaño de la hoja varía desde los 10 centímetros de largo por 2 ó 3 de ancho, hasta los 60 centímetros de largo por 15 ó más de ancho. El colorido de sus variedades pasa del rojo intenso al violeta, róseo, róseo vivo, amarillo, blanco crema, bronceado y rojo-bronceado. Ya listadas, marginadas o manchadas.

Aunque todas las dracenas y cordilines necesitan humedad atmosférica en buena proporción, resisten muy bien los lugares donde es baja la proporción, no son exigentes en riego y no reclaman constante temperatura tropical.

Sus hojas deben ser lavadas con agua pura o un poco jabonosa (20 gramos de jabón en un litro de agua), con mucho cuidado y usando una esponja. El lavado es saludable para la planta y evita el ataque de cochinillas y enfermedades causadas por hongos.

A X I I . . .
A Y

Begonia es un género que comprende unas 800 especies, en su gran mayoría originarias de zonas tropicales y aun subtropicales de América, Asia y África principalmente.

Todas son perennes, pero algunas son cultivadas como plantas anuales como sucede con la *Begonia semperflores* "flor de azucar" usada en jardinería para formar macizos florales.

Las que pueden ser utilizadas como plantas de interior, por la elegancia de

su parte y vistosísimas hojas, son muy numerosas.

Otras, las begonias tuberosas, son namentales por sus flores, que las produce en abundancia y de brillante colorido.

Las de hojas ornamentales se pueden reproducir por medio de semillas; éstas, debido a su pequeñez, requieren cuidados especiales.

La forma agámica se reproduce o se hace mediante gajos o mediante hojas. Las hojas adultas de *Begonia rex*, sus variedades, formas e híbridos, y aun muchísimas otras acuales o subacuales, separadas de la planta dejando un trozo de peciolo de unos 4 ó 5 centímetros, y colocada su lámina totalmente apoyada sobre arena dulce y constantemente húmeda, con el trozo de peciolo enterrado, pueden arrugar y brotar, ya en este último, en la base de los nervios principales y aun en cualquier parte de los nervios más gruesos si previamente se practicó en ellos un corte transversal. De esta manera, una hoja, puede producir varias nuevas plantitas.

En invernáculos, donde la arena recibe calor, arragan en pocos días.

Las begonias caulescentes como *B. diadema*, *B. maculata*, *B. argenteoguttata*, *B. metallica*, *B. pinnatifolia*, etc., se multiplican por gajos o trozos de tallo, y las rizomatosas por trozos de rizomas.

La tierra a usar debe ser ácida, esto se logra mezclando tierra negra común y tierra de turba por partes iguales, agregando arena y estiércol descompuesto y desmenuzado.

Las begonias rechazan las tierras calcáreas. Viven bien en una temperatura de 17 a 25 grados, con aire húmedo, buena luminosidad pero no al directo.

Como la epidermis de casi todas las especies de *Begonia* es muy degada

deshidratan fácilmente con las bajas

Paperomia. — Las especies ornamentales se multiplican en la misma forma que *Peperomia*. No tienen el colorido de este tipo de *Begonia*, pero son muy vistosas y decorativas.

Ficus (gomero) y Codiaeum (arcebol)

Ficus elastica "gomero" es un árbol conífero de gran tamaño. En estado joven es muy usado para decorar interiores. Posee variedades, una de las cuales es usada en la var decorativa de hojas verdes y con amplia lámina. Menos usadas son sus variedades de hojas dis-

tinguidas. *Codiaeum variegatum pictum* es un arbusto de follaje ornamental. Se reproduce por esquejes y por semilla. Requiere mucho cuidado y luz.

Los ejemplares jóvenes, no requieren, dentro de mucho tiempo

la multiplicación, mediante puntas de ramas, debe hacerse en agosto, usando la tierra descrita para *Begonia* y mantenerla con constante humedad.

Codiaeum variegatum var pictum es un arbusto, y sin duda alguna, el más ornamental de los arbustos de follaje ornamental.

Existen numerosas formas, las que se usan tan admirablemente para decoración de interiores, resiste muy bien en interiores, sobre todo en estado juvenil con una altura de 50, 60 y hasta 120 centímetros.

Puede elevarse hasta 4 ó 5 metros, tiene también formas enanas, que crecen de un metro o poco más de altura, comienza a perder las hojas in-

teriores que exigen ambientes cálidos y húmedos, viven lozanamente y largo tiempo en el medio adverso que significan el interior de una casa. Necesitan tierra suelta, con el agregado de tierra de turba. Broscan cam-

biando de temperatura las hace perder las hojas basales.

Resisten muy bien los pequeños recipientes; relativamente pequeños se entienden.

Se multiplican fácilmente mediante esquejes.

LAS PALMIERAS

Las más apropiadas para adorno interior son las que en orden de preferencia, citamos a continuación:

Howea forsteriana (Kentia), *Howea belmoreana* (Kentia), *Beaforthis elegans*, *Chamaedorea elegans*, *Chrysalidocarpus lutescens* (Arca), *Rhopalocarpus baueri* (Arca), *Livistona sinensis* (Latania), *Livistona australis* (Corypha) y *Rhapis flabelliformis*.

Las dos primeras son magníficas y elegantes palmeras de hojas pinnatis compuestas, largas y arqueadas. Resisten largo tiempo el medio adverso del interior de una casa.

Las 4 siguientes pueden rivalizar con ellas.

Las especies del género *Livistona*, tienen hojas flabelliformes (en forma de abanico). Son muy decorativas, pero inferiores a las 4 nombradas. Todas ellas deben ser plantadas en recipientes relativamente grandes. La tierra a usar conviene sea una mezcla de tierra común y tierra de hojas por partes iguales, agregándoles un poco de arena dulce. Todas las años conviene removerlas de las macetas, cortarles algunas raíces y renovarles una pequeña parte de la tierra.

Es de gran utilidad lavarles las hojas con agua jabonosa y luego pasarles agua pura para eliminar restos de jabón. Los lavados se harán con cierta frecuencia, aparte de eliminar el polvo que sobre las hojas se deposita en ciertas plagas.



Asclepias tuberosa L.



Asclepias syriaca L.



Asclepias speciosa (Mill.) B.S.P.



Asclepias syriaca L.



Asclepias syriaca L.

Se manejan las mudrante armadas porque una de ellas Rhaphle stabilifera que es estolonifera y forma mas puede haberse por division

CALADIUM

El género tiene unas 20 especies de plantas rizomatosas y acraules (sin fol) Hojas anchas y de la, gos pe-

Las especies mas vistosas, por la belleza colorido de sus hojas, son Caladium picturatum y C. bicolor, ori-

Las magnificas variedades, híbridos de las, ocupan, sin duda alguna, el primer lugar como plantas ornamento de hojas coloreadas. Son vistosas de brillantes y variados colores que causan efectos maravillosos

Este tipo de plantas tiene las mismas exigencias que el género Anthurium. Se propagan por los rizomas y se siembran en macetas de barro, la humedad de la tierra y para una buena cosecha a su vez se debe dar bastante riego y abono rusticas, pudiendo ser utilizadas con éxito, para la decoración de interiores

En el cultivo de este género, se debe tener en cuenta la necesidad de

En setiembre u octubre, se plantan los rizomas, que son de poco tamaño, en macetas de 15 a 18 centímetros de diámetro y deben ser colocadas bajo una temperatura de 22 a 25 grados. La planta se mantiene con cierta humedad constantemente

Los rizomas desarrollan las hojas y terminan su ciclo en el año. No se corta ninguna hoja hasta que completamente seca, cuando la totalidad de ellas hayan muerto, se extrae el rizoma tuberoso y se guarda en un lugar bien seco.

La multiplicación agamica se realizando las nuevas porciones que se obtienen en el viejo rizoma

Fuera de los dos Caladium no hay otros que tienen vistosas y coloreadas hojas de especies C. schomburgkii, con algunas variedades y C. humboldtii.

PHILODENDRON MONSTERA Y POTHOS

Philodendron es un género que tiene mas de 200 especies, casi todas de amplias hojas y tallos alargados y de poco diámetro o delgados, comúnmente trepadoras y muchos de raíces aéreas

Sus espódiceos tienen flores monicas

Por su porte majestuoso, muchas de sus especies son apropiadas para decorar interiores. Generalmente son plantas vigorosas y de fácil cultivo. Cultivadas en macetas debe usarse la tierra indicada para Anthurium.

Necesitan alto porcentaje de humedad atmosférica y temperaturas más o menos altas, pero resisten por largo tiempo el interior de una casa. Se multiplican fácilmente mediante trozos de tallos.

Monstera, tiene alrededor de 35 especies. A este género pertenece la planta que en nuestro medio, se conoce con el nombre vulgar de "esqueleto de caballo", Monstera deliciosa; es conocida también por su sinónimo, Philodendron petiolum. La espadice de esta, al madurar sus frutitos, se transforma en una infrutescencia comestible y de agradable sabor. Para que tal se produzca, la planta debe estar en plena tierra. En nuestro medio, la madurez de la infrutescencia es imperfecta generalmente.

En su cultivo y multiplicación debe ser tratada como Anthurium y Philodendron respectivamente.

Pothos. — Plantas herbáceas, trepadoras, de tallos delgados. Flores hermafroditas. La distancia de los do-

géneros citados porque tiene ovario unilocular.

Pothos aureus. — De hojas con amplia lámina matizada de amarillo, algunas totalmente verdes.

Pothos pictus. — De hojas verdes con manchas plateadas.

LAS ESPECIES DE LOS GÉNEROS APHELANDRA Y SANCHEZIA

Ambos géneros tienen una especie que se destaca de las demás.

Sanchezia nobilis. — Es un arbusto de amplias hojas, muy vistosas por el colorido de sus nervaduras (amarillo o blanco). A más produce hermosas flores de color amarillo. Posee una o dos variedades.

Aphelandra squarrosa. — Se asemeja a *Sanchezia*, pero el colorido es más brillante. También tiene flores de cierta belleza y de color amarillo. Como ambas son arbustivas, conviene desmenuzar sus ramas para mantener la planta baja y ramificada. Aparte de decorar a producir follaje más denso, permite obtener mayor número de ramitas apropiadas para la multiplicación. Los ejes deben tener "laón", es decir la estaca o gujo, tendrá en su base restos de la rama madre.

Exigen aire cargado de humedad y una temperatura no menor de 20 grados. En todo lo demás deben ser tratadas como *Anthurium*.

LAS ESPECIES DE ADIANTUM DRY

BY N. S. P. L. S.

ASPLENIUM POLYSTICHUM, Y OTROS HELECHOS DE ELEGANTE Y VISTOSO FOLLAJE

La mayoría de los helechos necesitan para vivir sombra con luz relativa y mucha humedad atmosférica.

Generalmente no son exigentes en tierra. Los "cuatrillos" (*Adiantum*

sp. sp.) — por ejemplo — pueden vivir sobre rocas, paredes, etc., donde prácticamente no hay tierra.

La multiplicación de estas plantas se puede llevar a cabo mediante esporas. Estas al desarrollarse dan origen al protalo, que lleva los órganos sexuales. Producida la fusión de las gametas masculinas y femeninas en el protalo nacen las nuevas plantitas de helecho.

Las formas agámicas de reproducción se realizan por división, en aquellos rizomatosos que producen matas como los "culantrillos", *Pilea*, *Nephrolepis*, etc.

Los helechos estoloníferos y los que producen largos rizomas se pueden multiplicar por trozos de los mismos. Hay otros, como *Asplenium bulbiferum* "helecho perejil", cuya multiplicación se logra mediante propagulos éstos nacen sobre las frondas (las hojas).

EL GÉNERO CYCLAMEN

Este género posee unas pocas especies, son herbáceas, perennes por sus rizomas tubiformes.

La más importante de sus especies es *Cyclamen persicum*, muy conocido por su nombre vulgar de "violeta de los Alpes". El follaje es muy ornamental, está formado por hojas de disposición arrosetada, de láminas marionetas sobre largos pecíolos.

Produce abundantes flores de brillantes colores blanco, rosco, róseo vivo, carnea, rojo, carmin, púrpureo, azul, violeta-rojizo y matizadas, amplias o dobles, aun de pétalos creposos.

El suceso depende de la edad y edad del rizoma. Este envejece en unos pocos años y la planta decae y muere.

En época desfavorable, los rizomas deben ser guardados en arena seca. Se multiplican por semillas. La siembra se realiza en la época en que las plan-

las con enraiz e florecer, las semillas germinan fácilmente aunque tardan cierto tiempo.

Conviene sembrar en macetas o en cajas. Cuando las plantitas tengan de tres hojas, se repliegan.

Si bien las alindagos deben hacerse en vidrio con constante aereación, en este caso es por el aspecto decorativo que se les da, y no por el de cultivo.

Aunque las plantas de esta familia florecen al segundo año, la multiplicación por división de rizoma resulta poco práctico. También se logran plantas por hojas, haciendo arraigar los pecíolos como en Begonia.

No necesitan mucha humedad ambiental, pero sí buen drenaje en la maceta. La tierra más conveniente para la "violeta de los Alpes", es una mezcla de tierra común, tierra de hojas y arena dulce por partes iguales, pudiendo agregarse un poco de tierra de turba.

Como necesitan buena atracción, las plantas florecidas viven bien, dentro de un local cerrado, por espacio de 10 ó 15 días, después irán decayendo.

Aspidistra elatior "hoja de lata". — Planta acaule, muy conocida, de hojas grandes, verde oscuro, con una franja blanca en el centro.

Es la más rústica de las plantas de interiores, con gran resistencia al mal tiempo adverso. Necesita poca luminosidad. El sol directo la daña. Tiene necesidad de cierto porcentaje de humedad aérea y no es exigente en buena tierra, aunque en macetas, debe usarse tierra suelta y algo humifera, con buen porcentaje de arena dulce.

Se multiplica fácilmente mediante división de mata.

Asparagus plumosus "esparago plumoso". — Trepadora muy conocida, de follaje compuesto por filocladios (ramitas apianadas en forma de hojas) de aspecto muy decorado y de color verde intenso.

No vive bien dentro de una casa y sí en patio abierto donde haya buena atracción. Tiene frutitos negros.

Necesita sombra constante.

Asparagus sprengeri "esparago grueso". — Más rústica que la especie anterior, menos trepadora, comúnmente se usa como planta colgante. Cladodios de color verde claro. Frutitos rojos abundantes.

Exige más luz que la anterior y resiste notablemente las prolongadas sequías.

Falsa japónica "aralia". — De hojas grandes que recuerdan a las de las higueras, pero de color verde brillante, muy decorativas.

La planta rústica, resiste muy bien al medio de interiores aunque necesita buena luminosidad. Resiste a la sequía, pero debe dársele buenos riegos para que mantengan buen follaje.

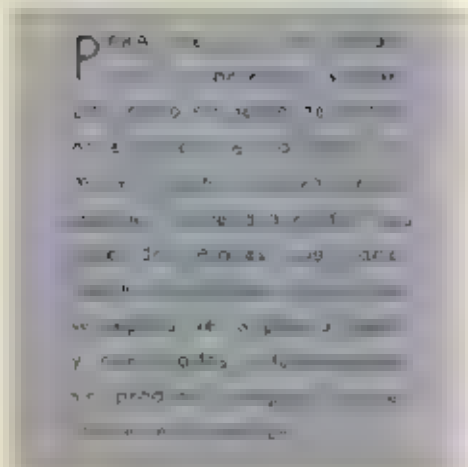
Cuando se les cultiva en macetas conviene usar tierra como la descrita para Begonia. Se multiplica muy bien por semillas y también se logran plantas por trozos de tallo.

La enumeración podría seguir, pero sería muy extensa. Lo expresado para las especies citadas, puede ser aplicado a casi todas las especies de los géneros siguientes.

Pilea, Acalypha, Smithiantha, Gloxinia, Episcia, Saintpaulia, Lamium, Dixygotheca, Saxifraga, Selaginella, Clivia, Billbergia, Cryptanthus, Aristanthus, Durocorea, Fittonia, Pellionia, Eucharis, Platycerium, etc., etc.

Prácticas y cuidados para prolongar la duración de las flores en el florero

por A. J. F. y H. G. F.





2. De los de cortados hay que reducir la evaporación al máximo, al sacarlos de los locales adecuados, bien cubiertos y por ventanados.

Si no van al florero conviene ponerlos cuanto antes en agua, en fecho.

Los lo mas posible. Esto se realiza, no porque el agua penetre por los tallos y otras, sino simplemente porque así, es mejor el truco lo que por capilaridad debe recorrer el agua para llegar a la flor. Además se reduce el porcentaje de superficie expuesta a la evaporación.

3. - ¿Debemos cortar a flor cuando está aun en paño o a medio abrir?

Hay flores que después de cortadas abren muy poco o nada en el florero. Sucede con el crisantemo y otras de la familia de las compuestas. El gladiolo, la boca de sapo y el aleli, cosechadas en forma de paño o abren después en el florero. El mejor momento para cortar el gladiolo es cuando los dos tercios de la terna se ha abierto, los dos tercios de la espiga continuarán abriendo sucesivamente en el florero.

No obstante el mejor colado de la planta se cosecha abierta.

4. - El agua de los vasos es algo a considerar. Una flor con tubo largo vale mas y es mas linda sembrar otro.

Los tubos largos no siempre son los mejores.

En el Cabo, orquideas ni en ramo.

clar en varas de castru, que tiene

8. — Es preferible cortar las flores con navaja bien afilada, que realice corte liso, quedando los vasos capilares del tallo en condiciones de dejar entrar el agua sin dificultad.

El corte en bisel tiene la ventaja de que si el tallo toca el fondo del florero, sólo se entorpece la circulación en un pequeño número de vasos.

El corte con tijera, sobre todo si no es adecuada, siempre machuca algo el tallo con el consiguiente perjuicio para la circulación del agua.

9. — Hay plantas como la dalia, la estrella federal, etc., que tienen latex en sus tallos. Una inmersión momentánea de las puntas de los tallos en agua hirviendo coagula el latex en sus tubos y evita que el latex vaya al agua de florero y se meta en los tubos de savia obstruyéndolos.

En determinado momento una inmersión momentánea de los tallos en agua hirviendo puede resultar beneficiosa, pues el calor remueve el aire que puede haber entrado en los vasos y así restituir la capilaridad y la libre circulación del agua.

7. — Los floreros y todo recipiente para conservar flores deben ser lavados cuidadosamente antes del uso para eliminar todo vestigio de savia, latex, resina, tierra, hongos y bacterias perjudiciales. Por los mismos motivos se conservarán más tiempo las flores, si se tiene la precaución de cambiar el agua de los floreros con frecuencia.

8. — No conviene que los tallos toquen el fondo de los recipientes. Allí se acumulan savia, gomas, hongos, suciedad, etc., que van a entorpecer la entrada de agua por el extremo de los tallos y a perjudicarlos por el ataque de los microbios.

8. — El despunte de los tallos des-
pués de unos días se practica con el
objeto de eliminar las puntas que es-
tán deterioradas u obstruidas, y res-
tituir la correcta circulación del agua.

Esta operación conviene realizarla
bajo el agua, para evitar la entrada
del aire que en forma de burbujas
constituye un obstáculo al ascenso del
agua.

Los cortes que se hacen en el mo-
mento de realizar el arreglo floral, es
conveniente realizarlos también en esta
forma.

10. — Mucho se especula sobre el be-
neficio de los aditivos o conservadores
agregar soluciones nutritivas, de las
utilizadas en hidroponía (cultivos sin
tierra), en la mayoría de los casos, por
emplearse soluciones insuficientemente
diluidas, se peca por envenenamiento
y el resultado puede ser contraprodu-
cente.

Las fórmulas comerciales suelen ser
a base de carbohidratos (azúcares) con
el agregado de un antiseptico (contra
bacterias u hongos), no tóxico para las
flores.

En muchos casos 1 $\frac{1}{4}$ a 2 tabletas de
Aspirina (ácido acético salicílico) por li-
tro de agua da resultado, caso del gla-
diolo, que también responde al agre-
gado de miel y de cloroformo.

11. — Almacenamientos prolongados
sólo son posible en heladera o cámaras
frías.

La temperatura necesaria varía entre
5° C y 10° C sobre cero (no deben con-
gelar a menos de 5° C). Hay datos
que indican para cada flor la tempera-
tura óptima de almacenamiento. Se
deben guardar en paquetes o
(paquetes o cajas) sin agua, en am-
biente húmedo.



2
 a la temperatura de agua si se desean
 efectos rápidos. En términos genera-
 les flores se conservan mejor a 60°
 de los recipientes agua fresca. Pero la

tubos del tallo. Una vez lograda la re-
 captación, can biese el agua por agua
 fresca, y conviértese a la menor tem-
 peratura posible

RAMIRO DE MATEO (Don Quijote, Don Ja y la Ciruela)

para servirlos mejor y con fidelidad"

hecho por el (Herbert Spencer 1820-1903)

LAS PLANTAS MEDICINALES DE LA FLORA INDIGENA

por Atilio Lombardo

CONTINUANDO con "Las plantas medicinales de la flora indígena" damos la cuarta contribución a las tratadas unas pocas especies. A ellas se agregan otras, aunque en capítulo aparte y en este mismo Almanaque, donde hablamos de la morfología de nuestras plantas. Allí encontramos los usos medicinales que le dan al "coibo" "barba de viejo o bello de angel", "clavel del aire" y "machin". En ese capítulo aparecen bien las propiedades de dos especies exóticas, *Eucalyptus globulus* y "anta de la mosquita"

BR. AL

Boerhaavia gracilis form. pseudo-bastilleoides (fig. 1)

Herbácea perenne de raíces tuberosas, totalmente glabra, herbáceo-leñoso. El tallo y las ramificaciones tienen a menudo, tuberculillos de varias formas y tamaño

Hojas simples, alternas, carnosas, de forma circular-cordada hasta ovado-cordada, integra y de 5-10 centímetros de largo, peciolo de 1-2 cm

Flores blancas, de 3-6 mm de diámetro, dispuestas en racimos espiciformes axilares, a veces spanojados, con dos sépalos, 5 pétalos y 3 estambos.

Florece en el verano

Tiene origen americano

En nuestro país es fácil hallar al "brutal" en estado subespontáneo trepado sobre cercados.

La raíz y los tuberculillos se emplean bajo la forma de infusión, en la proporción de 50 gramos en un litro de agua, contra las inflamaciones de los ojos.

Las hojas frescas o rodajas de tuberculillos colocados en las sienes son útiles para combatir la neuralgia.

PAICO

Chenopodium ambrosioides (fig. 2)

Hierba perenne, erecta generalmente aromática, de tallo ramificado y que alcanza una altura que media entre 30 y 90 centímetros o muy poco más. Hojas simples, alternas, lanceoladas, dentadas, de consistencia blanda, pubescentes y con peciolo corto

Flores muy pequeñas, apétalas, dispuestas en glomérulos que se agrupan



en panos terminales cáliz de 5 sé-
palos
Fruto unisexinado y encerrado en
cáliz persistente

Especie originaria de América y ex-
tendida por casi todo el mundo en las
región templadas. Por esta razón lle-
va un gran número de nombres comu-
nes: entre otros "Santa María", "té de
México", "té de los Jesuitas", "yerba
de los guanos", "ambrosía" y "am-
brosia de México"

En nuestra República es fácil hallar-
la en caminos, veredas, terrenos incul-
tos y costa platense

La infusión de sus hojas, en la pro-
porción de 20 gramos en un litro de
agua, es estomacal, tónica y antifebri-
l. En mayor proporción es vermi-
fuga

También se usa su infusión como di-
gestiva, nervina y aun como antiasmá-
tica

GRAMILLA GARAMILLA DE JAKIN GRAMILLON

Stenotaphrum secundatum (fig. 3)

Gras linea estolonifera que se extien-
de considerablemente; totalmente gla-
bras

Hojas de lámina plegada al nacer y
uego abierta, obtusas, largas de 3-15
cm, con lígula muy corta y ciliada la-
teralmente

Florece a fines de la primavera, ele-
vando espigas de eje subterráneo que lleva
espiguillas pequeñas

Crece en toda América

En nuestro país es común en suelos
bajos y húmedos.

Es excelente como césped para jar-
dines, y se multiplica fácilmente me-
diante trozos de estolones.

Como medicinal, se usa toda la plan-
ta como diurético.

Es una gramínea de uno de los diuréti-
cos más inofensivos que se conocen.

El cocimiento de toda la planta, en
cualquier proporción y dosis, es eficaz

para aumentar la secreción urinaria y
muy útil en las enfermedades de la
vejiga

FLORIPON

Datura arborea (fig. 4)

Arbusto que alcanza una altura que
varía de 2.50 a 3.50 metros, leñoso-sub-
herbáceo

Hojas alternas, grandes, blandas, en-
teras, pubescentes hasta sterioplele-
das con peciolo fuerte y más o menos
largo

Flores grandes, solitarias, aromáti-
cas, colgantes, sustentadas por fuertes
pedúnculos, cáliz espataceo, de unos 8
a 9 centímetros de largo, corola blanca
o blanco-verdusca, tubulosa, de unos
20 centímetros de largo, con limbo de
lobos terminados en punta larga y ar-
gosta.

Florece en el verano.

Existen individuos productores de
flores dobles.

Es originario del Perú, Chile y Bra-
sil. En el Uruguay fue muy cultivado
en quintas y parques como arbusto or-
namental. Actualmente pocos jardines
lo cuentan pese a su poca exigencia en
el cultivo y fácil multiplicación me-
diante gajos o estacas

Como sucede con casi todas las Sol-
naceae debe evitarse el uso interior
por sus efectos tóxicos; en cambio las
hojas y las flores, secadas a la sombra,
quemadas y aspirando el humo son an-
tiasmáticas. Algunos las emplean, pi-
cadas como el tabaco, para fabricar ci-
garrillos que fuman para combatir o
aliviar ataques de asma.

Existe una especie muy afín a este
"floripón", que recibe el mismo nom-
bre común, *Datura suaveolens*, y que
se diferencia por tener hojas glabras
(lampiñas); flores también blancas,
aromáticas y colgantes, pero con el
cáliz 5 dentado y la corola con limbo
abierto y brevemente dentado. Es usa-
da para los mismos fines.



DE CLARIN

Pl. folio glandulosa (fig. 5)

Arbusto de 2 a 3 metros de altura
hojae raiu por lo común, las ram
y las hojas tienen numerosos pun
glandulosos de color negruzco

Toda la planta desprende un olor
ne, agradable y muy característico

trifolios aovado
elados o lanceolados, largos de 3
centímetros, integra y agudos pe
de 3-4 cm y pedicelos (peciolulos)
estipulas de poco tamaño

ores blancas con linte axiles, lar
de un centimetro o menores, dis
estas en racimos espiciformes axila
o terminales, corola papilionada y
de 5 dientes desiguales

Fruto pequeño, uniserminado y cu
por el caliz persistente

Es originaria de Chile

En muchos años vivia en estado
pleno en los alrededores de la
ciudad de Montevideo. Arechava eta
Flora Uruguayana t. I, pág. 334 (1901)

En esta planta dice: "Vive
alrededores de Montevideo, ori
de ranjas, setos o cercados de quin
y terrenos de cultivo"

En nuestra parte lo hemos hallado
en el estado en las inmediaciones de
F. Gorda" en el año 1925

En esta planta se encuentra en a
jardines cultivado como planta
original y no como especie decor
aunque es ornamental

Infusión de 3 a 4 hojas en una
de té tiene gran eficacia en las
y en las indigestiones.

también, buenos resultados con
ambros

Infusión de la raíz se emplea co
alra a la dosis de 10 gramos en
de agua

La diarrea también es usada
ón de la corteza del tronco y
sumas en la proporción de 20
en un litro de agua

Los frutos licor de "cuén" en de
erocion (10 gramos en un litro de agua
se emplean en la diabetes, tomadas por
copas a razón de un litro en 24 horas
durante 15 días.

La infusión de las hojas al 10 por
 ciento es usada para lavar llagas y he
rinas

CORONILLA

Scutia buxifolia (fig. 6)

Es uno de los arboles más conocidos
de nuestra flora indígena; muy común
en el sur, sureste y suroeste de la Re
publica. Vive a orillas del monte y
algo alejado de él, siendo tanto serrano
como ribereño

Es espigoso, de copa baja y densa.
Muchas veces, en cerros y sierras, apa
rece como un robusto arbusto. Su ma
dera es durísima

Tiene hojas de pequeño tamaño, mi
den de 2 a 4 1/2 centímetros de largo,
son opuestas o subopuestas, integra,
rara vez denticuladas, elípticas o aova
do-lanceoladas, agudas u obtusas y gl
bras

Sus flores son muy pequeñas, dis
puestas en número de 2 a 3 en las axilas
de las hojas y sustentadas por peduncul
os débiles y cortos. caliz de unos 2
milímetros, corola de 5 pétalos libres y
muy pequeños, de menor tamaño que
os lobos del caliz; estambres 5, opues
tos a los pétalos, disco casi plano y
pistilo con estilo muy corto

Fruto globoso negruzco, de 2 a 4 mm
de diametro

Florece en los meses de setiembre y
octubre

Cultivado es ornamental por el colo
rido y densidad de su follaje. Resulta
muy útil para formar setos éstos exi
gen poca cuidados y su recortado no
necesita constantes atenciones

La infusión de la corteza en la pro
porción de 30 a 40 gramos en un litro
de agua es empleada en las enferme

ladas del corazón. Así, también, es usada la infusión de sus espigas (20 gramos en un litro de agua) en las palpitaciones del corazón.

La raíz tiene propiedades análogas a la de la quina, y se usa en infusión en la proporción de 50 gramos en un litro de agua.

PITANGA o RANGA PIRE

Eugenia uniflora (fig. 7)

Arbusto indígena común en montes de algunos ríos del oeste norte y centro de la República. Muy conocido por sus frutitos comestibles y por el sabor de sus hojas.

También puede tener hábito arbóreo alcanzando una altura de poco más de 5 metros. Más comúnmente se presenta como un arbusto ramificado desde su base y muy ramoso.

De hojas opuestas, con lámina de forma ovada, integra, glabra y larga de 3 a 8 centímetros.

Sus flores, de color blanco, son solitarias y están sobre pedúnculos persistentes; caliz pequeño y persistente; corola de pétalos libres.

El fruto es una baya drupacea de uno a dos centímetros de diámetro, con 6 a 8 costillas que lo hacen muy característico, y en su madurez es rojo oscuro o negruzco.

Florece en la primavera.

Para multiplicar la "pitanga" sus semillas deben ser sembradas pocos días después de cosechadas, en almácigos sobreados y utilizando tierra bien suelta. El almácigo debe ser mantenido con relativa humedad. Sus hojas, en infusión, son aromáticas, digestivas y antiespasmódicas. Desecadas a la sombra y usadas en la proporción de 50 gramos en un litro de agua de una bebida, que puede azucararse, de propiedades tónicas generales del sistema.

La infusión es también útil en la dispepsia, en indigestiones y molestias del estómago.

La maceración de las hojas o de los frutos en café o alcohol diluido da líquidos aromáticos con las mismas propiedades.

CICUTA

Conium maculatum (fig. 8)

Hierba alta que en nuestro medio puede alcanzar una altura algo mayor a los 2 metros en tierra fértil. Es anual o bienal, glabra o casi glabra, de raíz fusiforme, tallo cilíndrico, hueco, erecto, con manchas y líneas purpúreas hasta última característica no se repite en ninguna otra umbelífera que vive en nuestra flora.

Hojas alternas, a veces algunas con apariencia de opuestas en la parte alta de la planta florecida, glaucas, grandes, sobre todo las de la base, 3 a 4 plinnatisectas, con segmentos dentadas.

Flores hermafroditas, blancas, pequeñas, dispuestas en umbelas dobles, brácteas de poco tamaño y bracteolas en número de 3 a 6, cáliz ausente, corola de 5 pétalos libres, de forma obcordada.

Fruto de 2-3 1/2 mm de largo.

Es originaria de Europa, y se ha extendido por muchas partes del mundo.

La cicuta es una planta sumamente venenosa. Es tóxica para el ganado, sobre todo el bovino.

Por estas razones se recomienda que la medicina vulgar la emplee solamente al exterior bajo forma de emplastos como analgico.

Contiene 5 alcaloides, todos muy tóxicos y muy afines, siendo la conina o ciculina la más activa. Actúa sobre el sistema nervioso, paralizan-



PLANT 6. FIGURE 7.

adurum, valdeu sin casi inactivos por
tra parte a planta florecida es mas

En pequeñas dosis es usada por la
medicina en enfermedades del corazon
y pulmones.

La infusion de sus hojas, desecadas
y la semilla en proporción de un gramo
en 100 de agua, actua como sedante
y antiespasmódico.

Fue empleada tambien en diversas
formas de cancer. Aunque ineficaz con-
tra este mal, calmaba los dolores pro-
ducidos por los tumores aplicada en
forma de pomada.

La cicuta adquirió fama como plan-
ta toxica por los envenenamientos de
Sócrates y del general ateniese Fo-
cion, principalmente.

El brebaje que los griegos hacian
darse a sus condenados a muerte, con-
tenia en gran parte cicuta. Decimos en
gran parte cicuta, pues se cree que le
añadaban opio o belladona, o ambas
drogas a la vez.

Los antojos por envenenamiento de
cicuta, aterran al más pintado, se des-
criben así: comienza produciendo cefa-
leas, luego vértigos, deslucimientos
repetidos, la lengua se traba, só-
loviene convulsiones, se enfria el
cuerpo mientras la mente permanece
lucida, se hincha la cabeza y algunas
partes del cuerpo, queda fija la mira-
da, hay dilatacion en las pupilas, pa-
raja de los musculos respiratorios.
después del corazon y llega la muerte
por asfixia entre las 3 y 6 horas de
ingesta de cicuta, precedida de clamo-
res, estupor y delirio.

En América de Norte, V. E. Chesnut
data caso de intoxicacion de cicuta
por comer accidentalmente, granos (fru-
tulos) confundidos por anís, hojas to-
madas por perejil y raíz por pastinaca.

Difícilmente se puede confundir sus
hojas con las del perejil, aunque hay
entre ambas cierta semejanza, la cicuta
tiene olor muy desagradable fétido.

do. En cuanto a sus frutos (granos)
tienen mucha semejanza con los de
anís, pero también tienen olor desagra-
dable.

En nuestro medio no se utiliza la
pastinaca como hortaliza.

Las umbelíferas, familia de la cicuta,
tienen mucha semejanza con los de
plantas toxicas, como aromaticas, me-
dicinales y comestibles. Entre las aro-
maticas las mas conocidas son anís,
coriandro, comino y hinojo, y las co-
mestibles, zanahoria, perejil y apio.

En intoxicaciones por cicuta se acun-
teja, como contraveneno casero, té car-
gado, tanino o decocciones de plantas
inofensivas que lo contengan.

ZARZAPARRILLA COLORADA

Muehlenbeckia sagittifolia (Lg. 8)

Planta dicotila, a veces poligama, vo-
luble que trepa apoyandose en arboles
y arbustos, rizomatosa e invasora, de
tallos delgados y fuertes, muy ramifi-
cados.

Hojas amplias, alternas, lanceolado-
sagitadas, agudas, largas de 4 a 8 cen-
timetros; ocreas cardinas.

Flores pequeñas, reunidas en fascicu-
los dispuestos en racimos o panojos
cujos de 3 lobos, blanco-verdoso, coro-
nada. Las masculinas con 7-8 estam-
bras, las femeninas con Ovario reial-
mente grande y estaminodios.

Fruto agneno envuelto por el cáliz
acrecido y carnoso.

Florece en invierno y primavera.
Indígena de Uruguay, norte argen-
tino, sur de Brasil y Paraguay.

El cocimiento de la raíz de esta tre-
padora en la proporción de 20 gramos
en un litro de agua, se considera de-
purativo y antiasmático.

Las decocciones de las hojas y tallos
— 10 gramos en un litro de agua —
tomados en abundancia, son diuréticos
y muy utiles en las afecciones del hí-
gado.

CINCO RECOMENDACIONES UNIVERSALES EN LA PRODUCCION AGRICOLA

por el Ing Agr
MANUEL O BENTANCLA

Las producciones agrícolas pueden ser acrecentadas de dos maneras distintas aumentando el área sembrada o aumentando los rendimientos.

En los últimos años las producciones agrícolas en todas las partes del mundo han conseguido aumentos apreciables, pero, lamentablemente, los incrementos en la producción agrícola han estado estrechamente asociados con el aumento de la superficie cultivada.

Nuestro país, por su escasa extensión, no debe incrementar el área de cultivo sino que por el contrario, debe tender a disminuirla, pero aumentando los rendimientos, cosa que muy bien puede lograrse.

Es evidente que la producción mundial de alimentos depende más de la acción en los rendimientos que de la expansión adicional del área bajo cultivo.

Por otra parte, toda nueva expansión en el Uruguay del área cultivada, necesariamente aparteará una porción de la superficie destinada a la ganadería, cosa no aconsejable.

Durante los últimos siglos, el hombre ha alterado de manera radical el equilibrio entre los nacimientos y las muertes, de ahí que la Humanidad que trata de acelerar la producción de alimentos para igualar el aumento en el número de habitantes

La población del mundo en tiempos de Cristo se ha estimado en unos 250 millones de personas. En 1600 se había duplicado, llegando a los 500 millones (16 siglos), en 1900 la cifra había alcanzado ya a 1.550 millones y en 1970 la población mundial llegó a los 3.500 millones. De conservarse esa tendencia hasta el año 2000, es decir, dentro de tan sólo 28 años, la población será de alrededor de 6.300 millones.

Analizando las cifras, se comprueba que se necesitaron 1.600 años para duplicar los 250 millones de los tiempos de Cristo, en los 400 años siguientes ya la población se triplicó, pero en los últimos 70 años se duplicó nuevamente.

Si la distribución de los habitantes fuera uniforme, quizás no existieran tantos problemas de alimentación, pero Asia tiene una densidad muy superior al resto del mundo. Japón, con una superficie menor que California tiene una población igual a la mitad de Estados Unidos, India, con una tercera parte de aquí tenía 450 millones de almas, Australia, cuya superficie es doble que la de la India, solo tiene 11 millones de habitantes. En 1960 se estimaba que 1.620 millones de personas vivían en Asia (en esa fecha la población mundial era de 2.913 millones).

Esta distribución desigual de los habitantes no sería en sí un problema, pero como el hombre tiene que depen-

der de la tierra para obtener su alimento, surgen problemas respecto a la densidad de habitantes con la tierra cultivable, además de otro aspecto no humano: el capital.

Paradójicamente las producciones no guardan relación con la densidad de las poblaciones en el quinquenio 1934-38 América del Norte producía 1 094 kilos de cereales por hectárea, América Latina 1 139 kilos, Europa Occidental 1 576 kilos, África 854 kilos y Asia 1 131 kilos; pero en 1960-61 esas producciones eran 2 280 kilos para América del Norte, 1 230 kilos para América Latina, 2 164 para Europa Occidental 795 kilos para África y 1 339 kilos para Asia.

Estas cifras revelan que mientras América del Norte en menos de 30 años duplicó su producción y Europa Occidental la aumentó apreciablemente América Latina permaneció casi estancada lo mismo que África y Asia, con la diferencia que estas dos últimas regiones han tenido un gran aumento en sus poblaciones.

Pero lo interesante es que en Europa Occidental y América del Norte el área cultivada ha descendido, siendo muy probable que al mejorar la tecnificación y la planificación, la tierra retirada de la producción haya sido la de menor productividad (producción por debajo del promedio).

Del panorama expuesto pueden extraerse algunas conclusiones interesantes: en primer lugar nuestro país escapa al crecimiento de habitantes que se registra en otras regiones del mundo y segundo nuestras producciones son extremadamente bajas para permitirle algunas estancadas y otras en franco descenso. Esto baja productividad se da en los cultivos básicos, a su vez, modifican los índices de comercialización.

Los rendimientos medios en nuestro país son tan bajos que no sólo encarecen las producciones sino que llevan al desánimo a los productores. Con rendi-

mientos de maíz de 600 kilos por hectárea, cebada cervecera con unos 830 kilos y trigo con cerca de los 1 000 kilos (rendimientos medios para el país) es imposible lograr producciones económicas si se piensa que en América del Norte el maíz ya está en los 8 000 kilos y que las nuevas variedades de trigo pueden dar 8 y 9 000 kilos por hectárea.

Por esta razón se hace necesario repetir e insistir en los 5 caminos básicos y universales para aumentar las producciones, a saber: 1) rotación de cultivos; 2) preparación del terreno; 3) fertilizantes; 4) semilla y 5) mano de obra.

ROTACION DE CULTIVOS

El uso de la tierra en forma continuada constituye un verdadero abanico que hace que la energía productora vaya decreciendo y correlativamente, las producciones descienden a límites donde ya no es rentable cultivarla.

En los últimos años nuestros productores han variado su sistema de "monocultura", tal como sembrar trigo sobre trigo, por un sistema más racional, intercalando otros cultivos como maíz, papa o remolacha según la zona.

Un mismo cultivo repetido durante varios años extrae de la misma profundidad de suelo las mismas sustancias nutritivas, contribuyendo al empobrecimiento del estado físico de aquél. Claro que por medio de fertilizantes pueden reponerse algunos de los elementos extraídos; pero también se va perdiendo paulatinamente la materia orgánica y con ésta la disminución de las bacterias beneficiosas del suelo.

Correlativamente, al desaparecer la capacidad de retención del aire (normalmente un buen suelo debe tener un 50 % de su volumen ocupado por éste) se estimula la multiplicación de las bacterias desnitrificadoras, que en realidad representan una competencia a las plantas cultivadas, que se tornan

es, bajas, de tallos finos, pocas
hojas y amarillentas, con el resultado
de una espiga pequeña con muy
pocos granos.

La repetición de un mismo cultivo
hace que aumenten en el suelo los hongos
patógenos, caso típico del lino, la
velacha o trigo, donde infinidad de
pequeños organismos se asocian para
atacar las raíces produciendo graves
daños en los rendimientos, como la
"podredumbre de la remolacha", "pie-
ta" en el trigo o "marchitamiento" del
lino favoreciendo, a su vez, la multi-
plicación de malezas, que no obstante
combatirse ahora con herbicidas selecti-
vos siempre es preferible evitar su di-
fusión.

Un buen plan de rotaciones debe ser
elaborado de acuerdo a las condiciones
en particular, pero un esquema gen-
eral para la zona de influencia de
la zona de rotación con lino, maíz o girasol
2º año trigo, 3º año cebada y al
4º volver con lino, maíz, etc.

Si la zona es de influencia de algún
río o Azucarero, puede entrar la re-
molacha, sembrando luego de ésta lino,
maíz o girasol y al segundo año trigo.
No es aconsejable trigo luego de re-
molacha por el riesgo de vuelco que
significa el exceso de nitrógeno, pero
si aun así se decidiera la siembra, se
debe realizar más tarde para evitar que
el excesivo desarrollo de las plantas
produzca el vuelco.

En tierras con muchos años de cul-
tivo y siempre que la índole de la ex-
plotación lo permita, puede entrar en
la rotación la pradera convencional.
(tréboles y leguminosas). La realiza-
ción de ésta, con un buen fertilizado
de fósforo para facilitar el desarrollo
de los tréboles y la acumulación de
grandes volúmenes de estiércol provo-
ca una muy buena nitrificación que lo-
vorea luego los cultivos siguientes.

El cambio que se opera por este me-
dio en el suelo permite mantener y

mejorar las condiciones de productivi-
dad de la manera más económica por-
que la fertilización con nitrógeno en
nuestro país es excesivamente costosa
y de esa manera y en forma natural se
puede proporcionar al suelo grandes
cantidades de nitrógeno.

PREPARACION DEL SUELO

Uno de los temas más controvertidos
entre los agricultores se refiere a la
preparación del suelo para la siembra.

Sabido es que la labranza de inmier-
no presenta problemas difíciles de con-
templar debido a las irregularidades
caprichosas de las lluvias, cuya fre-
cuencia o abundancia nunca se pueden
determinar de antemano. Además, días
fríos y cortos impiden la evaporación
del agua lo que complica o impide el
trabajo de las máquinas.

Para los cultivos de invierno se ha
demostrado que la arada del rastreo
después de la cosecha, enterrando los
restos de la trilla y las malezas, pro-
duce un aumento seguro en la futura
siembra equivalente casi a un abonado.

La operación se debe rea-
lizar inmediatamente después de terminar la co-
secha, de tal manera que el sol pueda
ejercer su influencia en el suelo re-
movido y que éste logre retener el agua
de las lluvias que se produzcan duran-
te esos meses.

Para los cultivos de verano se debe
empezar la preparación durante el in-
vierno y dejar "descansar" al suelo
hasta el momento de la siembra. Este
período sirve también para almacenar
el agua que tanta falta hará durante el
verano.

La práctica que aún se realiza en al-
gunas zonas de sembrar maíz o girasol
o sorgos inmediatamente después de
levantada la cosecha de trigo o cebada
no es aconsejable, aunque esta práctica
a veces esta relacionada con el régimen
de arrendamiento y de tenencia de la
tierra y entonces los productores tie-

en por eso medio de obtener mayores cosechas pero en detrimento de la capacidad productora del suelo.

Otra costumbre que también se sigue en algunas zonas es echar ganado al rastrojo, práctica que tampoco es aconsejable porque no sólo se pisotea excesivamente el suelo sino que si llueve se daña la estructura (suelos asfollosos). Contribuyen también a esparcir las semillas de malezas que pasan a través del tubo digestivo que encuentran en las deyecciones un excelente medio para desarrollarse, no obstante en veranos lluviosos los rastrojos desahollan verdaderas praderas de gramíneas que podrán pastorearse con cierto método, procediéndose a su destrucción posterior por una arada.

Al aproximarse la época de la siembra, se ara profundamente y se rastrea para dejar el suelo en condiciones de recibir, en las mejores condiciones, la semilla.

Dejar la tierra en "descanso" durante 5 ó 6 meses sin ararla, permitiendo que las malezas se multipliquen libremente, representa una segura disminución en la futura cosecha y un seguro aumento en la densidad de aquéllas.

Algunos productores proceden a quemar los rastrojos como paso previo a la arada de verano. Esta práctica ha sido muy discutida existiendo defensores y contrarios, ya que la destrucción de la paja, cuando es muy abundante, facilita el trabajo del arado y la ceniza resultante es rica en minerales, pero no es menos cierto que la materia orgánica incorporada (en caso de no quemarse) repone en parte las pérdidas producidas por la agricultura y los minerales que posea, a la postre, van también a enriquecer el suelo como formas orgánicas. Además, la descomposición de gran cantidad de materia orgánica favorece la multiplicación de las bacterias buenas del suelo.

En el caso particular de nuestro país, con suelos excesivamente arcillosos y carentes de materia orgánica (caso del Dep. de Canelones) es sumamente aconsejable, enterrar los restos de cosechas.

FERTILIZANTES

La generalización del uso de los fertilizantes en todo el mundo ha provocado un real y seguro aumento en las cosechas.

Hoy día ya no se concibe la siembra de cereales, industriales o cualquier otro tipo vegetal sin su adecuada fórmula de fertilizantes adaptada a cada tipo de suelo y a cada especie.

El suelo de cultivo nuevo cada día se hace más escaso y la producción sólo puede ser acrecentada elevando los rendimientos en el área existente, de ahí que los abonos jueguen un papel de real importancia.

En las regiones menos desarroladas de la tierra sólo se usan en los cereales unos 15 kilos de fertilizante por hectárea, en cambio, en las zonas de mayor desarrollo, con grandes producciones, el consumo alcanza a los 42 kilos.

Para dar una idea de la influencia de los abonos en los rendimientos, basta decir que Europa Occidental y América del Norte juntas tienen el 31 % del área mundial sembrada con cereales y usan el 51 % de la producción total de fertilizantes (datos de El hombre, la tierra y los alimentos por Lester R. Brown).

En el Uruguay el consumo de fertilizantes ha ido en constante ascenso: en 1959 se incorporaron al suelo 12.000 toneladas (nitrógeno, fósforo y potasio) alcanzando en 1970 a casi 82.000 toneladas, discriminadas de la siguiente manera: nitrógeno 24.500 toneladas, fósforo 47.100 toneladas y potasio 7.000 toneladas. Es indudable la influencia

ejecude el Plan Agroprecuar
uso cada día mas generalizado de

respuesta a general de las cosechas
fertilizantes es afectada por el sé
de lluvias y para que aquellas
absorber todas las nutrientes
taños, el suelo debe tener un
grado de humedad

en la respuesta a los ataques
plantas

los agricultores aumentan con
y seguramente la cantidad d
ntra hidrogenación

factores dificultan la export
consumo de abono, entre lo
mencionan la falta de conec
adecuadas para su utilización
mon, inestabilidad en el precio
cosechas, incertidumbre en la
sala de medios
ucción de fertilizantes, exigu
capital de producción agrícola
plazo, etc

de lo que no existe duda de
caso es que el uso de fertil
en áreas de humedad adecuada
instrumento primario para conse
rendimientos más altos, aunque
pone, naturalmente, que se use
combinación con otras técnicas

SEMILLA

mente y el dominio que ha
la ciencia en el manejo a vo
de las distintas leyes de la
y la obtención de nuevas varie
que portan aptitudes para pro
buenas cosechas con aumentos
resistencia a plagas o inmunidad
ha producido una verdadera
on agrícola

enano, denominado el "g
de Asia Tropical" es uno de los
que merece destacarse. Este

da o de por lo menos 4 000 añ
en los últimos 8 años se han p
grado variedades que pueden aprove
har grandes cantidades de fertiliz
les especialmente nitrogeno, sin ve
rarse por poder talos cortos y mu
gustosos

Lo mismo está pasando con las nue
vas variedades de trigo enanos que
han causado verdadero impacto en el
mundo pero tanto el arroz enano co
mo el trigo solo llevan en la semilla la
capacidad para producir y el productor
debe contribuir con las demás prácti
as agrícolas esmerado trabajo de
cultivar los cultivos de invierno y
dar adecuadas dosis de fertilizantes

También debe citarse la producción
de semillas híbridas que desde hace ya
algunos años se están utilizando, men
cionando el maíz y los sorgos para ci
tar dos ejemplos muy conocidos y di
versificados, que han incrementado ma
chos veces los rendimientos anteriores
a su aparición

La realización de híbridos alcanza
cada día a más especies explotándose
ya en horticultura espinecas híbridas
resistentes al mildiu, que por su desar
rollo erecto se presta para una cose
cha fácil, igualmente se trabaja con
algunos híbridos de brócoli, repollo
pepínos, cebollas, algunas variedades
de zapallos, etc

Pero con este adelanto de la conec
ción intrínseca de la semilla se ha
llegado a otro gran avance: la calibra
ción por el tamaño, comercializando
muchas semillas pautadas lo cual
permite efectuar una siembra perfecta
evitando riegos y gastos inútiles, es de
señalar y aquellas especies que poseen
granos muy pequeños se venan mu
favorecidas, tal es el caso de las lechuga

Por los ejemplos citados es posib
observar que los países con mayores
producciones se preocupan de propor
cionar a los productores semillas de
mas óptimas posibles para transformarla

en enormes cosechas en cantidades y calidades, ismenab enente, en nuestro país, los productores en general, con muy honrosas y frecuentes excepciones, no se han preocupado debidamente de la calidad de la simiente que utilizan y aunque se esfuerzan en la preparación de la tierra y fertilizar, descuidan este aspecto tan fundamental en la producción.

Es común ver cultivos con dos o más variedades mezcladas que maduran en épocas distintas, con diferentes alturas y hasta distintas resistencias a enfermedades y muchas veces se observan cultivos que han hecho con semillas mal clasificadas llevando cantidad de malezas.

Pero existe además otro problema grave como el relacionado con la baja germinación debida, generalmente, al exceso de humedad en la cosecha (por encima del 14 %) produciendo gérmenes débiles que se traducen en plantas también débiles y sin macollas.

El empleo de semillas sin certificación acarrea al país grandes pérdidas y aunque podrá parecer al productor más costosa a la larga representa una gran economía.

Si se tiene en cuenta que la siembra de 350.000 hectáreas de trigo en el Uruguay debe tener un costo total aproximado a los \$ 5.300 millones (cinco mil trescientos millones) 150.000 hectáreas de maíz, \$ 1.600 millones (mil quinientos millones) y \$ 1.800 millones (mil ochocientos millones) para el lino se puede tener una idea de la importancia que adquiere el ajuste debido en cada uno de los factores intervinientes en la producción y entre ellos, la semilla.

Es comprensible las dificultades para conseguir semilla certificada para sembrar 350.000 hectáreas (unas 40.000 toneladas) pero este es un trabajo al que se deberá llegar indefectiblemente en el correr de los próximos años con

el reconocimiento de los productores (Ya existe una cooperativa dedicada a producir semilla de calidad, cuyo ejemplo, sin ninguna duda, se extenderá).

MALEZAS

Las malezas han tomado un incremento en nuestro país realmente alarmante causando toda clase de problemas en los cultivos.

La práctica cada día más generalizada de fertilizar hace que las malezas sean favorecidas por su rapidez de crecimiento y su gran capacidad de absorción de elementos del suelo, aun en las peores condiciones para el desarrollo de los cultivos.

Las malezas quitan a las plantas cultivadas la porción de suelo que les corresponde, compiten en la extracción de elementos nutritivos y agua del suelo, suelen ser huéspedes de importantes

porque estas malezas favorecen las fermentaciones en las bolsas y silos dañando los granos, encarecen la limpieza y reducen los precios de comercialización.

Las malezas están adaptadas a cualquier tipo de difusión imaginable: algunas por medio del viento, otras por el agua, muchas se adhieren al pelo de los animales, otras son transportadas por los pájaros, o por las propias herramientas de trabajo, por semillas, tallos o raíces, de ahí la gran dificultad que existe para su control.

La práctica de las rotaciones y la oportunidad del laboreo del suelo y las carpadas en aquellos cultivos donde se podían realizar económicamente, eran las únicas armas con que se combatía hasta hace pocos años, pero el descubrimiento de los herbicidas revolucionó la lucha contra tantas plagas don

bre se senta impotente para

Tantos problemas originan que en
el cultivo de Canelones y zonas
el trigo se siembra tarde por
la razón de que en esa forma se in-
crementa la invasión de male-
za por las condiciones de ago-
to de esos suelos es aconsejable
siembra más temprana

una novedad en la lucha contra las
hierbas merced a que los es-
tadistas que entomólogos de Estados Uni-
dos y Argentina están llevando
a cabo por medio de insectos especifi-
cos que atacan únicamente a determi-
nadas especies), para lo cual se han
hecho interesantes observaciones en los
suelos de origen de cada planta

Muchas son las malezas que se están
controlando desde este punto de vista.
Entre las conocidas en el Uruguay fi-
guran el cardo negro (*Cirsium* sp.) y la
malva rusa (*Alternanthera phyllax-*
enifolia)

Por lo tanto lo realmente efectivo
son los herbicidas selectivos conteniendo
una gran variedad de fórmulas para cada
tipo de maleza y hasta para cada grupo
de malezas

En los cereales y lino se lucha con
los herbicidas selectivos

El resultado depende de la oportu-
nidad en que se use y si se deja que
las malezas avancen y se desarrollen
el daño ya estará hecho
La competencia que ha debido so-
portar la planta cultivada, además, se
incrementa cuando las malezas están
desarrolladas

En este aspecto nuestro cli-
ma y la época en que se deberán
realizar los cultivos muchas veces no es
favorable por impedirlo el exceso
de humedad en el suelo y cuando este lo
permite muchas veces los cereales ya
empezando a encañar

De ahí que se hayan desartado ado-
ptosivos de herbicidas denominados
pre-emergentes (los anteriormente ci-
tados son post-emergentes) que se dis-
tribuyen inmediatamente antes de la
siembra, teniendo la gran ventaja de
que mata todo tipo de maleza, tanto de
hoja ancha como gramíneas (tales co-
mo balango, joyo, etc.) proporcionan-
do también granulosos con gran re-
sultado en los arrozales.

UNA MIRADA AL FUTURO

El Uruguay debe y puede mejorar
sus rendimientos agrícolas como con-
dición para abatir los costos. Está de-
mostrado que con el esfuerzo del pro-
ductor, enseñanza y créditos supervi-
sados es posible llegar a la meta y ade-
más, con una planificación metódica
para que cada cultivo se haga en las
zonas más aptas para que desarrollen
sus mejores condiciones de producción.

Se ha demostrado tanto en la expe-
rimentación como en la práctica una
respuesta positiva en la producción de
unos 10 kilos de cereales por cada kilo
de nutrientes de fertilizante químico
aplicado, quiere decir que la utilización
de 100 kilos de 15-15-15 por hectárea
deberá tener una respuesta positiva de
450 kilos de cereal, siempre que las
variedades utilizadas tengan aptitudes
como para responder a los nutrientes
aplicados, que la disponibilidad de
agua sea normal y que se apliquen co-
rrectamente las otras prácticas agri-
colas.

La proporción citada deberá ser te-
nida en cuenta para estimar las futuras
necesidades de fertilizantes y progra-
mar los consumos, de tal manera que
el Uruguay, aun disminuyendo las
áreas sembradas pueda perfectamente
abastecerse y aun tener posibilidades
de que bajando los costos pueda en-
trar a competir en el mercado internacio-
nal.

SELECCIÓN Y APROVECHAMIENTO DE AGUA EN EL CAMPO

por el Ing. Pablo Bañales

El aprovechamiento de agua para los diversos usos que la explotación racional agropecuaria exige hoy día justifica plenamente que se encarere como un problema técnico, con soluciones acordes con los adelantos de la época; máxime que, el costo de toda obra de captación de agua, bombeo, conducción, almacenamiento y distribución tiene un costo elevado, que se puede justificar con soluciones estudiadas integralmente.

Un estudio de esta naturaleza, debe seguir un camino lógico y que incluye los siguientes puntos:

Necesidad que se intenta cubrir

Dada la diversidad de usos a que se aplica el agua en un establecimiento de campo, es necesario estudiar los factores que, a la postre de eliminar

las características de la naturaleza, la calidad y cantidad del agua.

CALIDAD

Si el agua o parte de ella va a ser utilizada en la vivienda, será imprescindible que tenga la calidad de potable. Para estar seguro de que un agua reúne esta calidad, es necesario que se presente: 1) sin olor, 2) sin sabor, 3) sin color, 4) sin turbidez, 5) sin presencia de organismos nocivos. En resumen, puede decirse que la calidad de un agua se puede definir de un modo muy sencillo: si el agua tiene sabor marcado (cualquier sabor, dulce, salado, amargo, etc.) si tiene coloración, olor, si no es transparente, es decir, si a la luz presenta opacidad, NO es un agua aconsejable para ser utilizada en la alimentación humana. Si no presenta ninguno de esos síntomas en un examen de laboratorio, NO se puede asegurar nada ya que puede haber contaminaciones bacterianas, que a la vez del aspecto de agua limpia, la h

NO POTABLE Este punto que, lamentablemente, no recibe la atención que merece, ha sido el causante de pocas epidemias fatales, principalmente, de tifoides.

CANTIDAD

La determinación de la cantidad de agua necesaria, debe hacerse teniendo en cuenta estos dos puntos de vista: la necesidad instantánea o inmediata accesible en un plazo determinado. Por ej. en un tanbo puede necesitarse en un determinado momento u hora de día, una cierta cantidad de agua importante y además se necesita una cantidad, que puede ser mucho mayor o lo largo de la jornada, pero que, por ser un uso distribuido en muchas horas, considerado por hora, es inferior al anterior. Estas consideraciones, llevan a la conclusión de que lo que interesa fundamentalmente, es la necesidad en un lapso prolongado, por ej. cantidad de agua por día, ya que la necesidad queda fijada por ese factor siendo posible que una pequeña fuente de suministro, constante, sea suficiente si se cuenta con depósito adecuado que permita almacenar el agua en las horas de poco uso. Este punto es de suma importancia ya que el costo de la instalación aumenta enormemente cuando el caudal horario aumenta.

Si se tiene en cuenta el factor económico y los trastornos que una modificación, ampliación, etc., de una instalación traen aparejadas, es conveniente que al proyectar el sistema de suministro de agua, se haga con miras al futuro y no tratando de solucionar el problema inmediato, ya que dentro de breves límites, el hacer la instalación superdimensionada tiene un mayor costo reducido que justifica ese superdimensionado. Este punto debe ser estudiado cuidadosamente para lograr el mejor uso de los recursos económicos. Por

ejemplo, con un pequeño mayor costo se puede instalar una cañería de mayor diámetro que permita, en un futuro, un mayor caudal de agua con un simple cambio de bomba y, en la mayoría de los casos, una bomba de mayor capacidad tiene un precio que justifica su compra ya que, tanto las bombas como las cañerías, son elementos utilizables por largo tiempo con un costo de mantenimiento muy pequeño si se hace adecuadamente.

Dentro del carácter totalmente general con que se está tratando este tema, merece que se preste atención especialmente a los depósitos de agua. Como regla general, puede decirse que es conveniente tener una pequeña instalación y un gran depósito. En especial, si el depósito es del tipo de "tanque australiano", no debe olvidarse que el volumen aumenta más, proporcionalmente cuando se aumenta el diámetro que cuando se aumenta la altura, es decir que con el mismo material, se puede hacer un depósito de mayor capacidad si se le da mayor diámetro, que si se le da mayor altura.

TIPO DE BOMBA

Erróneamente, cuando se proyecta una instalación de bombeo, la mayoría de la gente, se preocupa fundamentalmente por el tipo de bomba que debe instalarse. La bomba, es el último elemento a seleccionar, ya que depende de la necesidad de agua que se intenta cubrir y, primordialmente, de la fuente de aprovisionamiento. No hay que olvidar que, para cada uso, hay una bomba que es la que mejor se adapta y solamente con una buena selección de bombas, lo que implícitamente fija el tipo de cañería, se puede lograr una instalación económicamente aceptable.

A simple título informativo, se anexan someramente a continuación los distintos tipos de bombas más usuales.

Su uso, cada vez mas restringido, está sólo justificado en los casos de caudales restringidos. Este tipo de bomba es el utilizado en los "molinos de viento" y las bombas con "cabeceras" accionadas por motor.

Este tipo de bomba tiene, al menos teóricamente, la ventaja de que pueden sacar agua de cualquier profundidad y elevarla a cualquier altura, dependiendo esto de la robustez de la instalación. En el caso de "molinos de viento" y de bombas accionadas por "cabeceras", los caudales raramente exceden de 300 litros por hora ya que el número de "golpes" por minuto no exceden de 30 ó 60 y esta limitación es lo que restringe su uso. No obstante lo anterior, puede decirse que este tipo de bomba, molino de viento, sigue siendo la solución ideal en los lugares en donde no se dispone de energía eléctrica y cuando los caudales son pequeños. Es de hacer notar que, al calcular un molino de viento, hay que tener en cuenta que, en promedio, no trabaja más de un tercio del tiempo por falla de viento.

Por regla general, las profundidades máximas que justifican económicamente un molino de viento, son del orden de los 35 a 40 m y las presiones máximas a la salida de la bomba, son del orden de 2.5 a 3.0 K/cm², lo cual significa que se puede elevar el agua hasta 30 m de altura o llevarla a una distancia en que la resistencia de la cañería, equivale a aquella altura.

A simple título ilustrativo, cabe mencionar que, dentro de este tipo de bomba de pistón, están las conocidas "bombas reloj" accionadas a mano y que se utilizan para sacar agua de aljibes, etc., con profundidades no mayores de 5 a 8 m. Su caudal, es muy pequeño y no puede considerarse como una bomba industrial.

Dentro de este grupo de bombas, están los llamados "burrós" que, generalmente accionados a vapor, se utilizan para alimentación de calderas o para bombeo de líquidos viscosos, tales como petróleo pesado, melazas, etc.

BOMBAS ROTATIVAS

Dentro del grupo de bombas rotativas, la diversidad de tipos, es enorme, y sin duda alguna, puede decirse que existen bombas que satisfagan cualquier exigencia, tanto de caudal o volumen de bombeo, como de presión. Para tener una idea de lo amplio de los límites en que pueden utilizarse estas bombas, cabe mencionar que, en

un tipo de bomba de 4" (cuatro metros cúbicos por segundo, es decir, 14.400 metros cúbicos por hora, o sea, catorce millones cuatrocientos mil litros por hora, cada bomba) y bombas capaces de dar una presión de 140 K/cm² con caudal de 200 m³/hora.

Estas bombas están instaladas en la central José Batlle y Ordóñez de UTE.

El grupo de bombas rotativas, comprende las llamadas bombas centrifugas, que cubren una amplia gama de necesidades, tanto de presión como de caudal y que además se adaptan a cualquier tipo de aguas, ya sean limpias, turbias, con materiales en suspensión, etc.

Su concepción mecánica es muy sencilla, su mantenimiento mínimo, su facilidad de regulación de flujo y presión, las hacen ideales para todos aquellos usos que no exigen una bomba de tipo especial. Su accionamiento puede hacerse directamente por motor eléctrico o por motor de combustión o incluso se pueden montar accionadas por la "toma de fuerza" de "Jeeps" o tractores. Para pequeños caudales, existe en el comercio pequeños grupos bomba y motor a nafta, portátiles, que

cañerías flexibles posibilitan una
en servicios inmediatos, siendo
de sus aplicaciones, el llenado de
aceros, baños.

Este tipo de bomba, tiene su principal
limitación en la "altura de succion",
la que, practicamente, no debe
ser mayor de los 5 a 6 metros.

En los casos en que la altura de succion
por las características de la fuente
es mayor, se utilizan las variantes
se indican a continuacion.

BOMBAS CON EYECTOR

"Eyector" es un dispositivo que,
instalado en la cañería de succion, mediante
una inyeccion suministrada por
la bomba, permite elevar el
líquido hasta la altura en que la bomba

Es un tipo de bomba muy duradero,
que no requiere mantenimiento y que permite la
succion directa de la bomba centrífuga.
Se utiliza para pozos en que el agua esté
a una profundidad de 25 m por debajo del nivel de la
superficie. Este sistema tiene como inconvenientes,
la limitación del flujo, que
se limita a 3 a 5 m³/hora y que
para una bomba de una capacidad de
100 litros por hora, el caudal es
o tres veces (aproximadamente)
menor que el caudal que se desea, ya
que la alimentación de la inyección al
eyector, consume aproximadamente
un tercio del caudal que mueve la
bomba, quedando disponible, un ter-

cio de las ventajas principales, tiene a
favor de este sistema, el costo relativo-
mente bajo, la utilización de una bomba
centrífuga y que la bomba está ubi-
cada a nivel del suelo, lo que facilita
su mantenimiento.

BOMBAS DE POZO PROFUNDO

Según los caudales o las profundidades
de que se debe sacar el agua,
se tiene la posibilidad del uso de

eyector se recurre a las llamadas bombas
de pozo profundo, de las cuales hay
dos tipos.

a) Bombas con transmisión.

Estas bombas consisten en un cuerpo
de bomba centrífuga que va colocado
dentro de la tubería del "pozo perforado"
y que está accionada mediante
un motor que se encuentra a nivel del
terreno, mediante una "transmisión"
consistente en un eje vertical que baja
por dentro de la tubería del pozo con
sus correspondientes cojinetes. Este
tipo de bomba, cubre una amplia gama
de necesidades y su mayor inconveniente
radica en el mantenimiento,
fundamentalmente, de los cojinetes del
eje de transmisión. Tiene como ventaja
el que el motor se encuentra en la superficie.

b) Bomba sumergida.

Este tipo de bomba, está constituido
por un cuerpo de bomba que forma un
solo cuerpo con el motor eléctrico que
la acciona y que, el motor y bomba,
está sumergido dentro del pozo, lle-
gándole la energía eléctrica mediante
un cable que desciende por dentro de
la misma tubería del pozo. Tienen la
ventaja de que carecen de transmisión
mecánica desde la superficie, lo que
elimina el inconveniente del tipo anterior
y tienen a su vez el inconveniente
de ser muy difícil, en nuestro país,
la reparación del motor. Con las
técnicas constructivas modernas, este
tipo de bomba, a pesar del inconveniente
anotado, es perfectamente confiable
y es recomendable cuando la
profundidad supera los 20 metros.

BOMBAS DE GRAN CAUDAL

La industria puede exigir grandes
caudales de agua a poca presión, por
ej. las arroceras, etc. El tipo de bomba
llamado "axial", llena estos requisitos
ya que prácticamente, se pueden

obtener bombas de grandes caudales varios metros cúbicos por segundo. Lógicamente la utilización de este tipo de bombas, exige un estudio muy serio y que debe ser hecho por personas es-

CONCLUSIONES

El problema de captación, bombeo, conducción, almacenamiento y distribución de agua en un establecimiento agropecuario, constituye siempre un problema que justifica, frente a los valores a invertir, el que se haga por personas competentes, un estudio previo de **TODO** el problema, ya que no es posible dar una solución concreta a una parte aislada que satisfaga parcialmente al resto del problema si es que no se ha estudiado todo en conjunto. A simple título informativo, se transcriben a continuación, algunos datos extraídos de la revista *Marulli* ejemplo correspondiente al 2º trimestre año 1971 artículo del Ing. A. Fiazzi, sobre irrigación.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

En un punto del problema de suministro y utilización del agua, tan tan o más importante que el del bombeo es el ya que de un preciso estudio, se pueden derivar grandes economías en el costo de instalación. El problema es muy complejo dada la diversidad de situaciones que se pueden presentar por lo que sólo se harán observaciones de carácter general.

Los depósitos conviene ubicarlos de tal manera que la distribución de agua desde ellos se haga "por gravedad" es decir que no necesiten de un nuevo sistema de bombeo, salvo casos especiales.

En general, conviene tener un equipo de bombeo que suministre el agua necesaria en un tiempo que no exceda de la mitad del tiempo de utilización, utilizando en los periodos en que la bomba no trabaja el agua almacenada en los depósitos.

Cuando las exigencias hagan imprescindible el uso de agua a presión, por ejemplo en los casos de riego por "aspersión", igualmente es aconsejable el depósito intermedio que puede ser llenado por un equipo de bombeo más pequeño. Claro está que cuando el lugar de utilización está cercano a la fuente de abastecimiento y ésta es suficientemente potente como para suministrar el agua necesaria instantánea se puede elminar el depósito intermedio. Esta situación se puede presentar cuando se hace riego exhaustivamente y se dispone de una reserva natural de agua, por ejemplo laguna, río o arroyo.

SUPERFICIES DE HASTA 100 HECTAREAS

Caudales de las bombas hasta 30 litros por segundo. Presión, hasta 6 K/cm². Instalación móvil o semifija.

PARA SUPERFICIES DE 100 HASTA 500 HECTAREAS

Caudales de 30 a 150 litros por segundo. Presión, de 8 a 10 K/cm². Instalación semifija o fija.

SUPERFICIES MAYORES DE 500 HECTAREAS

Caudal es de 200 a 1500 litros por segundo. Presión de hasta 15 K/cm². Tipo de instalación fija.

La presión a que se hace referencia es en la bomba, e incluye la pérdida de carga por altura geodésica por fricción en cañerías y la presión residual a la salida, lo que depende de la técnica de irrigación, y que puede situarse en el orden de los 2 a 3 K/cm².

Guía Bibliográfica sobre plagas, parásitos y seres nocivos del Uruguay

mit der Prof

mo en el Juzgado Dr. A. pio Fe
111. Montevideo 1945.

A. J. R. H. 1957

la mordedura de la famosa tor
"Morocoy" fulminante a sus vic-
es solamente una leyenda. Dr.
"Arbollo" Pou-Pou Luis F. Ba-
tin. Boletín Informativo del M-
tro de Ganadería y Agricultura
N.º 244 y N.º 100 1984

atender los ofidos venenosos
en no venenosos Prof Ricardo
y la Loma del Boleon Infor
n va del Ministerio de Caradura
Agricatura N° 854 1 61 61

Elige flores en nuestro país Prof
Jardín. Beaton

y Agricultura No 1048 7 1 985
 2000 de marzo por carta del Jefe
 de la Oficina de la Agricultura del M
 de Canadá y Agricultura
 197 1987

ricos de la horta José Luis
 Saez y Informative del 61 no.
 1e Comandería y Agricultura

En del mto. M. L. N. M. M. M. M.
Informante de, M. M. M. M.
Canada y A. G. M. M. M. M. M. M. M.

La araña del año A. S. Vera Guadalupe
Amanaque del Banto de Seguros
le Estado Año '95"

La araña homicida A. Siqueira Gu. 1
Amanigua del Banco de Seguros de
Estado. Ano 1958

Comentarios sobre anemias. C. de
Mello Lins. Anais do Instituto
de Medicina. Tomo 30, 124.

Nota sobre bruchidos de Uruguay por
verificación de la especie *Larrea* J.
W. Kind. Anales de la Facultad de
Agronomía T. III 1954.

trabaja, características penales de los
accidentes. B. con los datos de
Ministerio de Comercio y Agr.
No 1052 B.XI.1964

Computación del Eraguay K. W. Böhm
gel. Revista de Matemática Vol. 10, No. 3, 1916. Actas del Congreso A. de N. S. 1916.

La garantía Dr Hector R. H...
Banco Interamericano de México
la Comandancia y Agrícola N.
20

El tipo de gastapoda donde R. se
encuentra en M. L. R. y en la zona
B. en la zona de Sh. en
de la zona y Ag. en la zona
de la zona.

La araña ya o no tejea. Te

- mativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 515
- La araña parda (*Bryobia praetiosa*) Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 36, 1944
- Datos sobre biología y comportamiento de la araña parda (*Bryobia praetiosa* K.) ante nuevos compuestos orgánicos sintéticos. A. Silveira Guido-J. Carbonell Bruhn Revista de la Sociedad Uruguaya de Entomología Nº 1, 1956
- La araña venenosa del Uruguay La del lino. A. Silveira Guido, Diario El Día, 30 XII 1960
- Como se combaten los insectos enemigos de los granos almacenados. Ing. Agr. Francisco Mesa Carrion. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 48
- Insectos enemigos de la Agricultura. Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nos. 235, 237, 238, 240, 1946
- Insectos perjudiciales. Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nos. 316, 333, 338, 361, 363, 380, 1950
- Insectos y otros parásitos de la agricultura nacional y sus productos en el Uruguay Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo Revista de la Facultad de Agronomía 1942, Cátedra de Entomología
- Primer catálogo de los parásitos y predadores encontrados en el Uruguay A. Silveira Guido A. Ruffinelli Boletín Nº 32 de la Facultad de Agronomía de Montevideo, 1956
- Primera lista sistemática de insectos relacionados con la agricultura nacional. A. Ruffinelli C. S. Carbonell Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos Nº 16, 1944
- Segunda lista de insectos y otros artrópodos de importancia económica en el Uruguay A. Ruffinelli C. S. Carbonell Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos de Montevideo Nº 94, 1953 y Cátedra de entomología de la Facultad de Agronomía, 1954
- Insectos perjudiciales de algunas plantas cultivadas. A. Trujillo Peluffo, Almanaque del Banco de Seguros de, Estado, 1935.
- Cuatro insectos parásitos de los cueros vacunos secos. C. A. Di Landro-E. Testorelli Medina Revista de Medicina Veterinaria, 1956
- Plagas molestas. A. Silveira Guido. Almanaque del Banco de Seguros de, Estado, 1954
- Insectos que atacan granos almacenados y su control Ing. Agr. Mario Borron K. covitch y Luis Mesa Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 123 - 28-VII-1960
- Hormigas cortadoras del Uruguay C. S. Carbonell Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos, 1943
- Una hormiga para ser utilizada como hormiguicida. Diario El Plata, 30-VI-63
- El pulgon verde plaga de los cultivos del invierno en el Uruguay José Olazarri y Eduardo Altaga. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1263 - 16-V-1960 - Nº 2203 - 14 III 1968
- Las hormigas. Ing. Agr. Aquiles Silveira Guido. Almanaque Banco de Seguros del Estado, 1969
- Estudio de la mosca de la fruta desde su aparición en nuestro medio. A. Trujillo Peluffo Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 103, 1946
- Moscas de la fruta y su control Boletín Informativo de Ganadería y Agricultura Nº 522
- La mosca de la fruta. Ing. Agr. Francisco Mesa Carrion. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 330.



LA LUNA DE LOS DORMIDORES - JOSÉ CUNED 1976. Propiedad del Sr. Waldemar Bastus

Las moscas de la fruta. Ing. Agr. A. Ruffinelli. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1964

La mosquita de los sorgos. Ing. Agr. Herald P. Brokman. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 1013, 1964

Orbes ovis L. Su presencia en el Uruguay. J. J. Osiman, R. Salsamendi. Anales de la Facultad de Medicina. Tomo 30, 1945

Polvoros vulnerantes del género Phlebotomus. E. H. Cordero. Anales de la Facultad de Medicina. T. 15, 1939.

La locca. Ing. Agr. A. Ruffinelli. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1965.

Vaqueo o bicho moro. Ing. Agr. Francisco Mesa Carrion. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 49

Lagarta de las cañales. División de Agronomía. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 824, 1960

Lagarta de los cañales. Boletín de Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 884

La lagarta de los cañales. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 887, 1958. Nº 604

Lagarta de los cañales. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 548

Polvoros o orbes de la caña. A. Peyres. Mesa Carrion. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 26, 1948

El gusano del duraznero "Laspeyresia molesta". Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 32

Lucha biológica contra el gusano del duraznero (Laspeyresia molesta) H. J. Busk. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 35

Lucha contra la Laspeyresia molesta (Busk) F. Mesa Carrion. Revista

de la Asociación de Ingenieros Agrónomos, 1940.

El gusano taladrador de la caña de azúcar (Diatraea saccharalis (fabricius), A. Ruffinelli. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 584.

La diatraea saccharalis en el Uruguay. A. Ruffinelli. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos. Nº 2, 1943

La polilla de las peras y manzanas. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 43

La polilla del salame. Dres. Carlos di Landro R.bero Rassi Lema. Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 444

La polilla de la alfalfa. Smynthurus vivida L. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 515.

La oruga de los alfalfares "Colias Lesbias F". Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 510.

El tizadrillo es un implacable enemigo de los árboles frutales. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 30

Métodos de lucha contra la tucura. Ing. Agr. J. Carbonell. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 687, 1958.

Contribución al control económico de la tucura (Orth-Acrid) en el Uruguay. A. Silveira Guido-Omar Núñez-J. Carbonell. Boletín de la Facultad de Agronomía. Nº 50, 1959

Catálogo de acridoideos uruguayos. J. Lesegan A. Ruffinelli. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos. Nº 74, 1946

Investigaciones sobre acridoideos del Uruguay. Fac. de Agronomía. Cátedra de Entomología. A. Silveira Gui-

- do-J. Carbonell O. Núñez-E. Valdez 1958
- La langosta *Shistocerca gossypiata* y su control. A. Silveira Guido. Revista de la Facultad de Agronomía Nº 44, 1947
- Vuelos en masa de acridóideos (orthoptera) en el Uruguay. C. S. Carbonell. Revista de la Sociedad Uruguaya de Entomología Nº 2, 1957
- Langosta voladora. Ing. Agr. F. Mess Carrion. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 127, 1946
- Rumbos que sigue la langosta en su invasión por la zona norte del país. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 134
- La mosquita del Sorgo (*Contarinia sorghicola*). Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1307 2-IV-1970
- Vinchucas en el Uruguay G. Sítjar Roserrie. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1009, 1964
- Orugas urticantes "Los bichos peludos" Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1033, 1964
- La picadura de abejas y abispas Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 894, 1963
- Plojo de la abeja "*Braula coeca*" Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 325, 1948
- El plojo de San José (*Aspidiotus perniciosus*) es uno de los insectos que más perjudican a los frutales. Ing. Agr. A. Trujillo Peluffo. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 28
- Primeros estudios sobre el índice pullex y cleopsis de las ratas de Montevideo. A. Gaminara. Anales de la Facultad de Medicina T 14, 1929
- El gorgojo del apio en el Uruguay. A. Silveira Guido. Ingeniería Agronómica. Buenos Aires Nº 28 1945
- El gorgojo del apio. Ing. Agr. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 169, 1947
- Pulgón verde de los avenales. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 859
- Pérdidas por el pulgón verde de los cereales. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 34, 1944
- El pulgón verde de los cereales en el Uruguay. A. Silveira Guido-E. Condé. Revista de la Facultad de Agronomía Nº 41, 1946
- Mergeredes vitum Guard (Cochinilla perjudicial de la vid en el Uruguay) A. Trujillo Peluffo. Revista de la Facultad de Agronomía Nº 1, 1928
- Los parásitos vegetales y animales de las plantas cultivadas y espontáneas observadas en la Rep. O. del Uruguay. Juan Puig y Natino. Boletín Nº 36 de la Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura. Ministerio de Industrias, 1919
- Una cochinilla parásita de los limoneros, naranjos y tangernos en el Uruguay *Chionaspis citri* (comstock). O. B. Schurmann. Ministerio de Industrias. Revista, 1920
- Comprobación de nemátodos en vides del país. Ing. Agr. Jorge Alvarez Argudin. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1276, 14-VIII-1969 - Síntesis (Suplemento económico-financiero del diario La Mañana, 26-VIII-69, Nº 250)
- Nueva comprobación de nemátodos en vides del País. Ing. Agr. Jorge Alvarez Argudin. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1342, 3-XII-70
- Dos enemigos importantes para la cría de ovinos en el Uruguay (*Ombria*

- del cuajo y gusano de la nariz). Informaciones veterinarias Nº 11, 1971
- Sobre los ashiyadomes que parasitan los animales en el Uruguay V. Calzada Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo. Vol. 8, 1933.
- Cinco ácaros huéspedes de los frutales. Ing. Agr. Aquiles Silveira Guido. Revista de la Facultad de Agronomía. Nº 25, 1941
- Enfermedades y plagas principales de la agricultura uruguaya. F. Mesa y J. C. Bertelli. Publicación Nº 55 de la Dirección de Agronomía
- Oruga del girasol y sus parásitos naturales. A. Ruffinelli. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos. 1942
- El parásito *Trichuria trichura* en los cerdos del país. Dr. A. Cassamagnaghi. Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 144
- Superficie de las tierras cultivables en Uruguay. A. Cassamagnaghi. Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Nº 150
- El gusano de la patata parásito de las aves domésticas en el Uruguay. Dr. Kurt Wolffhagen. Actas del primer congreso médico nacional 1916.
- Los parásitos de las aves domésticas del país. A. Cassamagnaghi. Boletín de la Dirección de Ganadería, 1942.
- Sobre tetrarrincos, parásitos de la corvina y del pejerrey. Dr. Kurt Wolffhagen. Actas del Primer Congreso Médico Nacional 1916.
- Los helmintos que parasitan los cerdos de Uruguay. A. Cassamagnaghi. Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo. Vol. 8, 1935
- Los principales artrópodos enemigos de la papa en el Uruguay. Ing. Agr. A. Silveira Guido. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 748, 1959
- El tripanosomiasis en nuestros ganados. Dr. A. Cassamagnaghi. Boletín In-

- formativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 151, 1944.
- Unidad o dualidad de la terna echino-locosa. Dr. Velardo Pérez Fontana. Boletín IN S. A., 30-XII 1965
- Inmuno biología de la equinococcosis. Dr. Carlos Pérez del Castillo. Montevideo, 1960. (Ver extensa bibliografía sobre este tema)
- Picaduras y fauna ponzoñosa en el Uruguay. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1059 - 22 IV-1965
- Lista de las enfermedades de los vegetales en el Uruguay. Ing. Agr. Lucia Koch de Brolos y Celia Bonaso. Ministerio de Ganadería y Agricultura. Laboratorio de Fisiología y Patología Vegetal. Publicación Nº 106, 1965
- Flora tóxica en el Uruguay. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 1293 - 11-XII-1969. Almanaque del Banco de Seguros del Estado, 1970-71
- Lo que el hombre de campo debe saber sobre hongos comestibles y venenosos. Dr. R. Tancr. Almanaque del Banco de Seguros del Estado 1968
- La vegetación uruguaya. Plantas que se hacen distinguir por alguna propiedad útil o perjudicial. M. B. Berro. Anales del Museo Nacional de Montevideo. Vol. II, fasc. XI, 1909
- Estudios sobre hongos tóxicos del Uruguay. A. Munilla-F. Rosa Mato-W. Rufo. Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo. Vol. VI, 1935. Anales del Departamento Científico del Ministerio de Salud Pública, 1936
- Hongos venenosos en nuestro país. Prof. Ricardo Velasco Lombardini. Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 961, 1963

Plantas tóxicas para el ganado. Francisco Casamagnoghi. Revista de la Facultad de Agronomía N° 3, 1930

Breves apuntes sobre algunas gramináceas de propiedades tóxicas para los herbívoros. Prof. J. Arechavaleta. *Anales del Museo de Historia Natural de Montevideo*. T. I. Ent. 2. 1905.

El Mto.-Mto. Prof. Ricardo Velasco
Lombardini, Boletín Informativo del
Ministerio de Ganadería y Agricul-
tura N° 1111 - 3-V-1968

Las ortigas Prof. Ricardo Velasco Lora
bardina. Boletín Informativo del Mi
nisterio de Ganadería y Agricultura
Nº 1139, 17 XI 1966

Cuadado con las plantas venenosas
Guillermo Herter Revista Sudame-
ricana de Botánica Enero 1937 Vol
IV - Nos. 1-2

Nota preliminar sobre hongos comestibles y venenosos del Uruguay A. Berto R. V. Tabo. Archivos Uruguayos de Medicina, Cirugía y especialidades. N° 1, 1932

Hongos comestibles y venenosos Dr. R.
V. Talice. Almanaque del Banco de
Seguros del Estado, 1954.

Observaciones sobre amanita muscaria. Rosa Mato. Archivos de la Sociedad de Biología de Montevideo, Vol. VI, Nº 2, 1935

Sobre la aparición en el Uruguay de
amanita phalloides. R. V. Tanc-
Mac Kinon. Archivos Uruguayos de
Medicina, Cirugía y Especialidades,
Nº IV, 1934

Amanita phalloides. W G Herter. Revista Sudamericana de Botánica. Vol I. Nº 4. 1934

Orientado a aplicaciones o estudios agropecuarios y populares, los trabajos seleccionados en la presente lista fueron tomados del Catálogo Bibliográfico sobre fauna, flora y naturaleza del Uruguay, Montevideo 1968, M. G. A. del que es mismo autor de esta nota.

Montevideo, 37 IX 1971

第 14 号
 第 15 号
 第 16 号
 第 17 号
 第 18 号
 第 19 号
 第 20 号
 第 21 号
 第 22 号
 第 23 号
 第 24 号
 第 25 号
 第 26 号
 第 27 号
 第 28 号
 第 29 号
 第 30 号
 第 31 号
 第 32 号
 第 33 号
 第 34 号
 第 35 号
 第 36 号
 第 37 号
 第 38 号
 第 39 号
 第 40 号
 第 41 号
 第 42 号
 第 43 号
 第 44 号
 第 45 号
 第 46 号
 第 47 号
 第 48 号
 第 49 号
 第 50 号
 第 51 号
 第 52 号
 第 53 号
 第 54 号
 第 55 号
 第 56 号
 第 57 号
 第 58 号
 第 59 号
 第 60 号
 第 61 号
 第 62 号
 第 63 号
 第 64 号
 第 65 号
 第 66 号
 第 67 号
 第 68 号
 第 69 号
 第 70 号
 第 71 号
 第 72 号
 第 73 号
 第 74 号
 第 75 号
 第 76 号
 第 77 号
 第 78 号
 第 79 号
 第 80 号
 第 81 号
 第 82 号
 第 83 号
 第 84 号
 第 85 号
 第 86 号
 第 87 号
 第 88 号
 第 89 号
 第 90 号
 第 91 号
 第 92 号
 第 93 号
 第 94 号
 第 95 号
 第 96 号
 第 97 号
 第 98 号
 第 99 号
 第 100 号

accusare deinde cum eadem uxore. HERMANN YOUNG

modulus *modulus* JENOFONTA

tranquilidad perfecta. **MILCO ALRELLIO**

Muchos insectos dañinos son atraídos por la luz ultravioleta y de otras bandas del espectro visible. Los insectos atraídos por la luz ultravioleta y de otras bandas del espectro visible antes que puedan depositar sus huevos.

La luz, cerca de la región ultravioleta del espectro es comprobadamente efectiva para atraer a los insectos.

Esta luz, no visible para el hombre, se le conoce popularmente como luz negra.

Es necesario estudiar las distintas bandas del espectro en lo que se refiere a la atracción a los insectos, para determinar su importancia económica.

Entre las ventajas que tiene el sistema podemos citar:

1. — Realiza un trabajo automático.
2. — Es empleable en todo tiempo.
3. — No le es impedimento la tierra barrosa.
4. — No deja residuos tóxicos, como la inmensa mayoría de los insecticidas.
5. — No dañan a la fauna silvestre.
6. — No desarrollan líneas de insectos resistentes.
7. — Costo de mantenimiento bajo.

6. — ATRAYENTES Y CEBO

Los atrayentes y cebos fueron utilizados ampliamente durante un largo período de tiempo, con buenos éxitos en el sistema. Los insecticidas de amplio espectro (F. S. Arant, 1962) de la era de los compuestos orgánicos sintéticos desplazado esta técnica, pero los residuos tóxicos de tales productos que son tan contra la salud humana, han motivado nuevas y amplias investigaciones en esta rama.

Este grupo de compuestos no solo son promisorios como atrayentes cuando mezclados con un insecticida, sino que también pueden ser utilizados con

otras sustancias químicas tales como esterilizantes y anti-metabolitos, que actúan indirectamente para llevar a cabo la destrucción de las plagas. Uno de los investigadores (K. F. Knapton, 1960) ha puntualizado que la acción indirecta de estos productos puede ser mucho más efectiva que la de control insecticida directo.

7. — FENÓMENOS DE ORIENTACIÓN

LEY 131

A la atracción por parte de sustancias químicas que inciden sobre el sistema nervioso de los insectos, se les ha denominado comúnmente utilizados en el control, es de agregarse la aplicación de la atracción sexual como elemento de lucha, al contarse con las secreciones sexuales incluidas en los sistemas de comunicación de los insectos que regulan y protegen sus vidas. Esta lucha aprovecha la alta sensibilidad y selectividad olfativa. Además las señales químicas entre los miembros de la misma especie son utilizadas para la prevención de peligro, atracciones varias, reconocimientos, diferenciación de castas. La detección de un compuesto específico o mezcla inicia un impulso nervioso de lo que resulta una acción refleja básica, comparable a la que experimenta una persona al sentarse accidentalmente sobre una tachuela. Pero entre los productos químicos fisiológicamente más potentes como atrayente están los atrayentes usados por los insectos para localizar a los del sexo opuesto. De aquí que sería muy difícil para un macho localizar a una hembra solitaria escondida detrás de una hoja, o en la hendidura de un árbol vecino o mismo localizado a la distancia, si no fuera por la sustancia liberada a través de la región terminal del abdomen.

Un macho de la misma especie puede detectar la sustancia y volar directamente hacia la hembra para copular.

Se ha demostrado que el macho de la mariposa *Samia* puede ser atraído desde una distancia de alrededor de 8 kilómetros en menos de una hora, por una hembra enjuilada. Machos de la mariposa *Actia* localizó una hembra a 11.600 metros de distancia.

En menos de 5 u.a.s. una hembra en jaulada en el campo infestado por la "avarsa del pino" atrajo mas de 11 000 machos. Se puede decir que la cucara cha americana macho responde a 10-14 microgramos o sea alrededor de 30 moleculas del atrayente sexual por la hembra.

El reconocimiento del hecho de que las sustancias sexo-atrayentes pueden ser detectadas en cantidades infinitesimales y que son completamente específicas se puede utilizar a gran escala o potencial de tales compuestos para controlar a los insectos. Así veremos, en un futuro próximo, trabajar con trampas con sexo atraerentes sintéticos para cazar y luego destruir directamente o para que no esterilizan por contacto. Este sistema permitirá un buen trabajo de control integrado, evitará los residuos tóxicos sobre vegetales, respetará a los insectos beneficiosos y no habrá problemas de insecticida resistencia.

Estas inversiones son modernas, partiendo de 1960, cuando se construyó la primera estructura de los atrayentes (en 1955 se sustituyó por atrayentes de *Porthetria dispar* (La Moine) etc.). Se añadieron las de otras dos importantes plagas como la lagarta rosada (*Agrotis noctuella* *Pachynotus* *Pechnophora* *gossypiella* (Saunders), lagarta del girasol (*Antographa brassicae* Hübner) y el "gusano del choclo" etc.

En el laboratorio de la Universidad de Cornell, ahora, se está trabajando con la lagartija del manzano (*Archips pomonella*) y con la avispa *Eulophus*. La glándula secretora del atrayente sexual está localizada entre los 8º y 9º

segmentos abdominales, obteniéndose la sustancia por extirpación y solidificación en éter. Luego se trabaja con machos para los bioensayos con las fracciones purificadas. Hemos visto cómo los machos respondían a los extractos activos, agitando sus alas y volando rápidamente hacia las fuentes de sexo-atracción. Los extractos pueden diluirse hasta en 1 ppm. Se espera llegar la fórmula de la secreción y sintetizarla posteriormente. En la actualidad se trabaja con extractos crudos. Se usan trampas hechas con vasos comunes, de plástico interiormente revestidos con una mezcla adhesiva. Las trampas con cebo sexo-atrayentes de pocas hembras son eficaces como para atraer a los machos mientras se están colgando las trampas en los árboles. En la primavera 1966 cayeron 100 machos por un día, por vaso.

Aunque la finalidad es llegar al uso de sexo-atrayentes para el control, es útil también para conocer las poblaciones en el momento de evaluar nuevas áreas. De esta manera se puede ahorrar insecticidas en cantidades ponderables.

El término control ecológico, dice Arani, es usado para designar la manipulación del medio ambiente para quebrar los ciclos biológicos de los insectos o para exponer al insecto al ataque de sus enemigos naturales, o para situarlo ante condiciones de clima desfavorables, u otros factores durante el periodo vulnerable de su ciclo biológico. Un conocimiento completo de la economía del insecto posibilita el control ecológico, al ser conocido el punto fijo de las investigaciones llevadas a cabo hasta ahora. Falta información sobre la actividad de los insectos en el campo, y la mayoría de los más importantes insecto-pestes. Esto está dificultando el control ecológico.

... porque la biología de los insectos
... la, o se adapta en el correr de los
... al medio ambiente de nuevas lo-
... de cultivo. También faltan
... suficientes sobre la biología y
... de los parásitos, predadores y
... de los insectos.

... la mayor necesidad actual es lo-
... grar y luego utilizar insecticidas de
... alta especificidad. El material ideal
... puede ser sistémico o no sistémico con
... corta o larga acción residual, pero con
... alto grado de toxicidad selectiva a de-
... terminado insecto-pesto. Los herbici-
... das altamente selectivos son de uso
... común, por lo cual puede pensarse que
... en insecticidas podría lograrse también
... la selectividad.

... La moda en los insecticidas está
... cambiando rápidamente (Arant, 1962)
... a larga acción residual de los com-
... puestos que en la actualidad, en
... México, el DDT parece ser el más
... utilizado. La tendencia a largo pla-
... zo es disminuir el uso de insecti-
... cidas de acción residual y utilizar
... compuestos de acción residual menor. Sin em-
... bargo, la mayor necesidad actual es lo-
... grar y luego utilizar insecticidas de
... alta especificidad.

... Son formulaciones químicas insecti-
... cidas o fungicidas susceptibles de con-
... trolar simultáneamente hongos o inse-
... ctos enemigos de una especie vegetal en
... un mismo momento, con la consi-
... guiente economía en los costos de apli-
... cación.

... de la Universidad de México y se informó en
... la reunión de la Comisión de la Cien-
... cia y la Tecnología de la Organización
... de las Naciones Unidas para la Educación,
... la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en
... París, Francia, el 15 de octubre de 1962.
... El Dr. Arant, quien es profesor de
... la Facultad de Química de la Universidad
... de México, es el autor de la obra "In-
... secticidas y Fungicidas" publicada por
... la Editorial de la Universidad de México.

V. CASSET, Matemáticas del Químico.

... de la Universidad de México y se informó en
... la reunión de la Comisión de la Cien-
... cia y la Tecnología de la Organización
... de las Naciones Unidas para la Educación,
... la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en
... París, Francia, el 15 de octubre de 1962.

En matemáticas, tipo de mayor gravedad

... de la Universidad de México y se informó en
... la reunión de la Comisión de la Cien-
... cia y la Tecnología de la Organización
... de las Naciones Unidas para la Educación,
... la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en
... París, Francia, el 15 de octubre de 1962.

Luis Alvarado

LA SOJA

por Carlos A. M. Manríquez Puentes

La falta de proteínas animales (harina de carne y sangre) en nuestro país obligó a buscar un sucedáneo, cayendo la elección en la harina de soja o soya por tratarse de un derivado de proteínas que puede perfectamente sustituir algunos derivados de nuestra industria frigorífica en la fabricación de raciones para aves.

Los derivados de la industria de la carne son el resultado de la transformación de las proteínas de las pastas y por toda lógica siempre resul-

un costo más elevado que las que proporcionan la soja, por ejemplo que ostenta un elevadísimo índice de conversión, quizás uno de los más elevados de las plantas cultivadas que al tomar la energía del sustrato producen una gran cantidad de sustancias nutritivas y combinarlas con las que en las raíces del suelo han llevado estas leguminosas a ser una de las plantas más cultivadas en el mundo.

Se ha señalado que este cultivo alcanza a una siembra mundial de 30 millones de hectáreas con una producción de 40 millones de toneladas. En los Estados Unidos de América posee alrededor del 75 % de la producción, con 30 millones de toneladas en 16 millones de hectáreas sembradas, siendo la República Popular China y Brasil.

Estas cifras bastan por sí solas para expresar la gran importancia de este cultivo en las economías de aquellas regiones, constituyendo una fuente de nutrición proteica y otros productos en una gran parte del globo, donde existe abundancia de proteína animal con precios al alcance popular.

DESCRIPCION

Según Burkart (Las Leguminosas Arborescentes), la soja es cultivada desde una más remota antigüedad en China y como planta alimenticia, cuyas semillas son ricas en proteínas y aceite, constituyendo un complemento indispensable en las raciones a base de arroz, pobre en proteínas.

En el siglo pasado, al comprenderse la importancia de esta planta fue importada en grandes volúmenes a Europa y Estados Unidos para la extracción de aceite que posee múltiples usos industriales y al mismo tiempo, ante el éxito de la aclimatación y el cultivo en América, se introdujo la soja en otros países de América, Asia y Australia.

En el siglo pasado, al comprenderse la importancia de esta planta fue importada en grandes volúmenes a Europa y Estados Unidos para la extracción de aceite que posee múltiples usos industriales y al mismo tiempo, ante el éxito de la aclimatación y el cultivo en América, se introdujo la soja en otros países de América, Asia y Australia.

las; pero las formas silvestres no tienen aplicaciones salvo la originaria de norte de China y Manchuria que como planta doméstica se transformó en la actual soja, soja o poroto soja.

Su nombre técnico, Glycine soja (L.) ha sido objeto de controversias, pero finalmente este ha prevalecido, pareciendo derivar esta especie de la planta silvestre del Amur. En cuanto a la ortografía del nombre común puede ser indistintamente "soja" o "soya".

En términos generales, este cultivo pertenece a las zonas tropicales y sub-tropicales.

Pertenece a la familia de las leguminosas, existiendo variedades erguidas (en las formas salvajes también las hay rastreras), enanas, etc.

El número de variedades, como puede suponerse, es sumamente elevado, produciéndose variaciones de acuerdo a la ecología de cada región.

Para el reconocimiento de las semillas, que son producidas en vainas semejantes a las de los porotos, se usa la coloración y la forma, es así que pueden ser negras, marrones, amarillas, verdes o bicolors, esféricas, achatadas o alargadas, respecto al ciclo vegetativo, las hay precoces, semi-precoces, semi-tardías y tardías, variando el ciclo total entre los 75 y 135 días, existiendo entre ambos extremos, toda una extensa escala.

La soja tiene una característica que comparte con los porotos enanos y es que la maduración se produce simultáneamente en todas las vainas de una mata, lo cual favorece la cosecha.

USOS DE LA SOJA

La semilla, en cifras medias, se compone aproximadamente de 10 % de agua, 36 % de proteínas, 17 % de materias grasas, 27 % de sustancias extractivas no nitrogenadas (galactanos,

pentosanos, azúcares, ácidos orgánicos, taninos, dextrina, rastros de almidón, etc.) 5 % de fibra y 3 % de cenizas. Conviene además vitaminas y enzimas, sobre todo ureasa, usada en medicina.

Los diversos tipos de proteínas son importantes en la alimentación humana y animal, proporcionando un excelente valor alimenticio, siendo la principal la denominada glicina, que se aproxima a las proteínas animales y que indujo a la denominación de "carne vegetal" a la soja.

Las semillas de ciertas variedades son comestibles, maduras o verdes, pudiendo consumirse de muchas maneras: las semillas germinadas son utilizadas en China como ensaladas muy nutritivas, así como también suelen usarse tostadas como sustitutos del café.

La harina sirve para repostería, alimentos para niños y diabéticos (escasos de azúcar y almidón), fideos, embutidos, leche vegetal, etc. Entra en la preparación de chocolates, caramelos y bebidas, salsas fermentadas alimenticias y estimulantes, habiendo sido utilizadas por los chinos y japoneses como alimento sustitutivo de la carne.

El aceite que contiene, que varía según las variedades del 17 al 24 % sirve para fabricar jabones, pinturas, barnices, insecticidas, tinta para imprenta, sustitutos del caucho y cuando es bien refinado se puede utilizar para la alimentación humana.

Todas las partes de la planta sirven como forraje: la planta entera, verde o seca, las semillas se utilizan para engordar toda clase de animales domésticos, las "tortas" (residuo de la extracción de aceite) son un forraje concentrado con 44 % de proteínas y la hoja obtenida es un extraordinario alimento.

La paja resultante de la cosecha de los granos es superior a otros desechos de cosechas y se enfierece para

comercializarla como el heno de la alfalfa.

Por lo descripto, no cabe duda alguna que es una de las plantas más importantes del mundo y que la diversidad de sus aplicaciones, algunas de las cuales se han enumerado, pone de re-

levo a pensar que se trata de una planta con un extraordinario índice de conversión

RECOMENDACIONES

La soja crece bien en los suelos ricos con un pH 5 a 6,5, los suelos muy arenosos y extremadamente profundos parecen que no le son propicios para un buen desarrollo.

Este está supeditado no solo a la temperatura, sino a las horas de luz. El rápido nacimiento de las plantas es importante para la defensa de las malezas, ya que cuando la temperatura es baja (15°) demora el nacimiento de 7 a 10 días, en cambio, cuando la temperatura alcanza los 21° las plantitas emergen entre 3 y 5 días (existiendo suficiente humedad).

Se desprende de esta observación que la época de siembra para nuestro país deberá ser noviembre, para que con la velocidad de desarrollo y crecimiento posterior puedan llegar a dominar a las malezas y éstas, cuando se encuentran en la penumbra de las plantas de soja pueden ser controladas.

Pero la siembra de noviembre en nuestro país, corre el riesgo de la falta de humedad para germinar y las de octubre encontrarán quizás mejor humedad, pero la temperatura demasiado baja impide una buena y rápida germinación que se traduce finalmente, en falta de calidad de la cosecha.

La velocidad de desarrollo en su relación con la temperatura ambiente depende mucho de la variedad: existen algunas más adaptadas a climas más fríos y que se comportan muy bien en

su desarrollo, aunque parece que en la germinación todo depende de la temperatura y, desde luego, de la humedad del suelo.

Las temperaturas altas en la época de maduración de la semilla (llenado de la vaina) contribuye favorablemente en el porcentaje de aceite por influir positivamente en la conversión del azúcar, en cambio, si se eleva excesivamente se produce una reducción en el rendimiento de semilla y también del contenido de aceite.

La luz es de una gran importancia para el desarrollo de la soja y de su intensidad y cantidad (número de horas de luz) depende el rendimiento y su calidad. La repetición de días nublados con lluvias reduce la fuente natural de energía de las plantas que se tornan débiles, con menos hojas y más pequeñas produciendo finalmente pocas vainas con menos semillas y menor calidad.

La floración de la soja se produce cuando empiezan a acortarse los días por debajo de un valor crítico para cada variedad, de ahí la gran importancia de contar con variedades adaptadas a las horas de luz y calor en cada lugar de cultivo.

La soja es exigente en humedad en el suelo para la germinación y para sus primeros días de desarrollo como se dijo, pero cuando las plantas están bien establecidas no las afectan pequeños periodos de sequía, no interfiere ni el desarrollo ni el rendimiento final.

En general, la soja crece recta y rastrera (tipo candelabro), su tallo es erecto y las flores blancas o moradas según la variedad. A medida que madura, las hojas se van volviendo amarillas para finalmente caer, quedando sólo los tallos y las vainas que encierran cada una dos o tres semillas.

Las labores de preparación del terreno son semejantes a las que se realizan para el maíz o sorgos, es decir, una arada en invierno para eliminar malezas y para que sirva como reserva de agua durante el verano y luego una arada pocos días antes de la siembra con las rastreadas correspondientes.

La fecha de siembra ya ha sido explicada de cómo depende a veces el frío inicial retarda el crecimiento y el excesivo calor produce plantas pequeñas con las vainas muy próximas al suelo. Una altura normal, para un cultivo bien desarrollado puede alcanzar los 70 centímetros y las vainas se producen a partir de los 10 ó 15 centímetros del suelo.

Por todo lo dicho en el capítulo de requerimientos, la elección de la variedad es de capital importancia, no se deben sembrar variedades que no maduren en los primeros días de marzo, o sea unos 110 ó 120 días de vegetación. Aquellas variedades cuya cosecha se prolongue algunos días más de esa fecha límite crítica, corren el riesgo de perjudicarse con las lluvias de fines de marzo y abril, que son nefastas para la calidad del grano.

Como la soja es una leguminosa procedente de países asiáticos, no existen en nuestro suelo los bacilos correspondientes, de ahí que sea necesaria la inoculación con las bacterias específicas, que formaran abundantes nódulos en las raíces. Estas bacterias semejantes a las que viven con todas las leguminosas, pero que son específicas a cada especie y a veces a cada variedad, viven a expensas de los azúcares de la planta, cediéndole en cambio el nitrógeno que toman del aire.

Tan grande es la importancia de las bacterias, que inoculando correctamente es posible ahorrar los ferti-

zados nitrogenados que representan una buena economía, sino que además son excelentes mejoradores de la calidad del suelo.

La cantidad de semilla a sembrar depende de la variedad, oscilando entre 60 y 80 kilos por hectárea, considerando una germinación mínima del 80 %. Cuanto más grandes son los granos se debe sembrar más kilos, más chicos, se debe disminuir la cantidad. Con esta cifra se logra una densidad de 40 a 50 granos por metro lineal que traduce en unas 40 a 45 plantas lo que constituye una densidad óptima.

La distancia recomendada para los surcos es de 70 a 90 centímetros, según la variedad.

La semilla deberá ser colocada en un suelo bien preparado y a una profundidad de unos 8 centímetros.

Una vez germinada la soja aparece en en nuestro país tres enemigos de gran importancia: las malezas, las hebras y las palomas.

Estas últimas pueden ser perfectamente controladas mediante el envenenamiento con fosforados, tal como se está haciendo en la actualidad, las hebras, hasta hoy, no ha sido posible controlarlas, sobre todo cuando empiezan la sequía y acuden en verdaderas invasiones a alimentarse de las plantas verdes y suculentas y por último, las malezas, que constituyen quizás uno de los más graves problemas.

CUIDADOS CULTURALES Y MALEZAS

El cultivo deberá desarrollarse libre de plantas extrañas, de ahí que se deberá cuidar para su control y a su vez para evitar la evaporación del agua. Cuando el desarrollo de las plantas cubre ya la distancia entre las filas, cesarán aquéllas, porque las malezas no crecen en la penumbra y porque la humedad se mantiene por no dar el

sol y el viento directamente en el surco.

El control de las malas hierbas puede también realizarse por medios químicos, destacándose los herbicidas pre-emergentes y post-emergentes.

Entre los primeros han sido ensayados CIPC, DNBP, PCP, CIRA y NPA en distintas zonas, pero pocos han producido un buen control sin dañar al mismo tiempo la soja. De los más promisorios merece citarse el AMIBEN.

Entre los post-emergentes, el 240 ha dado buenos resultados, pero se considera en general riesgoso para la soja.

Menos tóxico ha resultado el 4 (2, 4-DB) que llega a controlar bien todas las malezas de hojas anchas (no se debe olvidar que la soja es una dicotiledónea y por lo tanto de hojas anchas).

FERTILIZANTES

Cuando se usa correctamente el inoculante específico debe eliminarse totalmente el uso de nitrógeno, de acuerdo a los resultados obtenidos en infinidad de ensayos en diversos campos experimentales. Las aplicaciones de nitrógeno reducen las nodulaciones y disminuyen las proteínas, pero si se inocula y se producen buenos nódulos el contenido proteico aumenta sensiblemente.

En cuanto al fósforo se han encontrado diferentes respuestas según los lugares y las variedades, pero dada la carencia de este elemento en nuestros suelos, puede fertilizarse en la seguridad de obtener un buen resultado. Por otro lado, no debe olvidarse que una mejor dosis de fósforo acelera la maduración a la vez que facilita una buena fructificación, que lo hace un elemento esencial para el cultivo en el Uruguay.

En cuanto al potasio, en los ensayos realizados en otros países y que tal vez

sean extensibles al Uruguay evitó el desgrane, mejoró el llenado de las vainas e incremento en un 3 % el rendimiento, aunque con la pérdida del 5 % de proteínas.

De acuerdo a las experiencias realizadas, el fertilizante deberá ser colocado unos 5 centímetros al costado de las hileras de semillas y a 5 centímetros debajo de su nivel, por lo que se deberá enterrar alrededor de 15 a 18 centímetros. De esta manera se evita el contacto directo de la semilla con el fósforo y a su vez estará en las proximidades de las raíces.

La raíz principal de la soja es capaz de penetrar en un suelo mullido hasta una profundidad de 150 centímetros; pero si encuentra en su crecimiento un subsuelo muy compacto, la raíz principal no se desarrolla, aunque sí las laterales, de ahí la importancia que puede tener en nuestros suelos el uso del fósforo, que favorece el desarrollo de las raíces.

MAZUREZ Y RENDIMIENTO

El periodo más crítico de la planta, desde el nacimiento, lo constituye el llenado de las vainas en este momento el cultivo tiene sus requerimientos de agua.

Un buen cultivo de soja necesita durante su crecimiento unos 500 milímetros de agua. Las necesidades de agua de los cultivos de soja varían considerablemente, pero que esas cantidades difieren si los cultivos se realizan en climas cálidos o fríos. En Uruguay, donde las precipitaciones son abundantes, especialmente en el sur, revulando la estadística que las lluvias para el norte son de unos 135 milímetros y 365 para el sur. De acuerdo a estas cifras el norte del país tendría buenas lluvias, no así el sur donde bajas las cantidades caídas en el invierno como para obtener una buena germinación, de ahí la necesidad

de que la preparación del suelo se realice con el mayor esmero.

Lo que más debe preocupar son las lluvias de marzo que alcanzan unos 135 milímetros en el norte y 85 en el sur y las de abril, que pueden coincidir con el final de la cosecha y que ascienden a 135 milímetros en el norte y 90 en el sur, con la diferencia de que los días son mucho más cortos y la evaporación disminuye perjudicando las cosechas.

Cuando la soja madura, las hojas se tornan amarillas, cayendo, mientras las semillas pierden humedad rápidamente siempre que el tiempo ayude para una buena madurez.

La trilla se deberá realizar con una humedad en los granos del 15 %, aunque esta es elevada para el almacenaje, si no se realiza un secado previo.

Se ha intentado utilizar desfoliantes a similitud con los usados en el algodón (sustancias químicas que provocan la caída de las hojas) para apresurar la madurez; pero no han dado resultado porque sólo se ganaron tres días y los rendimientos tuvieron una apreciable reducción.

No obstante, en nuestro país, quizás fueran efectivos cuando la vegetación, por causas no controlables se prolonga demasiado como para correr el riesgo de las lluvias de fines de marzo y abril.

Periodos húmedos antes de la cosecha hacen que la respiración del germen del grano se prolongue en detrimento del rendimiento (consumo de dextrosa) y además, las vainas cuya impermeabilidad es poca permiten penetrar la humedad que afecta totalmente a los granos, arrugándolos.

Para que la cosecha mecánica se pueda realizar fácilmente la planta debe tener las vainas por encima de los 10-15 centímetros del suelo, pero si están por debajo de esta altura la máquina las cortará pudiendo haber pérdidas de gran importancia.

Por otra parte, si los granos están demasiado secos, el golpeo en la máquina puede llegar a quebrarlos, la cual sucede cuando la velocidad del cilindro es demasiado elevada.

Para el almacenaje la humedad no deberá ser superior al 13 %, con humedades del 14 y 15 % la semilla se deteriora rápida y gravemente.

Tervet Y W. de Minnesota ha encontrado en las semillas dañadas por las heladas tempranas (cosecha de cosechas muy tardías) infecciones de mohos y bacterias que reducen la facultad germinativa. El agente responsable fue un *Aspergillus* y para lo siempre será necesario tratar previamente la semilla con polvos fungicidas (mercuriales orgánicos) para que los brotes nazcan vigorosos y sanos.

LA SOJA EN EL URUGUAY

Se ha intentado muchas veces el cultivo de esta extraordinaria leguminosa con variados resultados, pero lamentablemente siempre terminaron con el abandono y el desinterés por los agricultores.

Es indudable la importancia de esta planta en todos los órdenes, como parte de la rotación de cultivos y como contribución proteica en la alimentación humana y animal, produce en los mismos climas que el maíz y requiere suelos como los del Uruguay Surgo por lo tanto una interrogante (cuál es el problema de la soja que no ha prosperado en el Uruguay?

En primer lugar se debe contar con una industria que se interese, de lo contrario, como ya ha pasado, efectuada la cosecha no hay a quien venderla.

En segundo lugar existen varios e importantes problemas de orden técnico no resueltos totalmente aun por una selección de variedades que respondan a las condiciones ecológicas generales del país.

Bruscos cambios de temperatura con golpes de sol y grandes variaciones en la humedad del aire hacen que se produzcan pérdidas de granos por apertura de las vainas. Además, los granos dentro de éstas, poseen gran poder de imbibición (poco antes de la cosecha por lo que aquellos que han llegado ya a la maduración completa, al humedecerse están en condiciones de iniciar el proceso de germinación). Los granos secos en caso seguro que pierde energía y si a esto se le agregan infecciones de hongos y bacterias, como ya se expresó, queda completado el problema de la pérdida de la germinación.

Cierto que estas dificultades pueden subsanarse con variedades más resistentes al desgrane y humedad y con una madurez más temprana para evitar los excesos de agua de fines de marzo y abril, aunque no se debe olvidar que la excesiva precocidad va en detrimento del rendimiento y de la altura de las plantas, quedando las vainas muy próximas al suelo.

Variedades precoces traídas a nuestro país pierden este carácter, quizás por problemas de luz y calor y cambios bruscos de temperatura, por lo que es necesario, como paso previo a la realización de cultivos en gran escala, estudiar muy bien todos los factores que se conjuran para hacer fracasar las cosechas.

De cualquier manera, sembrando las variedades productivas ya conocidas en el país, en pequeñas extensiones, podría observarse el problema de la cosecha, siempre que se cuente con el interés de la industria.

Como ejemplo merece citarse el Estado de Louisiana, Estados Unidos, que con un clima mucho más húmedo que el nuestro, aunque con una gran minoridad, cultivan con bastante éxito la soja en pequeñas extensiones, entrapado en la rotación con la caña de azúcar y algodón.

EL TABACO URUGUAYO

por el Ing. ADOLFO GAMUNDI

EL cultivo del Tabaco en el Uruguay, ha experimentado un notable y definitivo impulso, a partir del momento que la Compañía Comercial Tabaco-Uruguay, decidió iniciar este cultivo, en forma técnica y fuera de

la fabricación del cigarrillo ru-

la, haciendo frente a una trabajosa

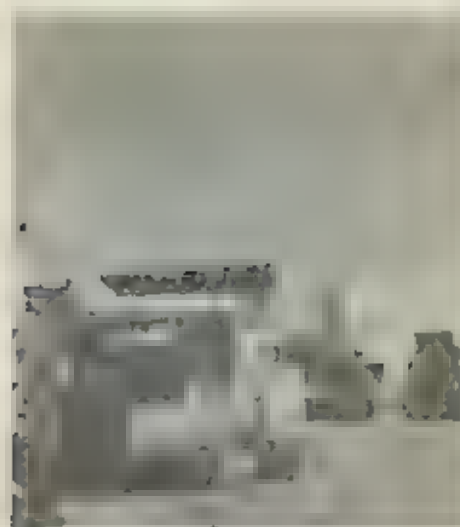
costosa experimentación, empezada varios años atrás, la Compañía afinado definitivamente la explotación del tabaco, en los departamentos de Rivera y Tacuarembó los campos de cultivo, denominados "finca" no sólo en las cercanías de los principales capitales. En el momento actual, se cultivan 400 ha, distribuidas en un total de 200 ha por departamento

La elección de estos departamentos para la explotación del tabaco, se hizo fundamentalmente, en base a la clase de tierra, esencialmente apta para este cultivo, por tratarse de uno de los factores principales, conjuntamente con el climático, para la obtención de una hoja de calidad, que podemos calificar de excepcional.

Aplican una técnica avanzada, podemos decir que las normas más modernas apelando a todos los recursos científicos posibles, tanto en la aplicación de fertilizantes o abonos seleccionados y químicamente puros, para evitar la presencia de impurezas (fundamentalmente cloro) perjudiciales para una buena cantidad de hebra, como en la utilización de insecticidas y fungicidas aptos para el control de nematodos y demás plagas. Igualmente, utilizan dentro de lo posible, tratamientos químicos destinados a controlar la brotación de las plantas.

Dada la extensión de los cultivos, año a año se va incorporando y explotando con maquinaria especializada, adecuada a las distintas labores culturales, incluyendo plantación y cosecha, conforme a las indicaciones suministradas por técnicos americanos que periódicamente supervisan las plantaciones, que se encuentran a cargo de los Ings. Agrs. uruguayos Fernander Matos y Acle.

Este despliegue técnico, se extiende al proceso pre industrial, es decir, a la preparación de la hoja de tabaco, a fin de dejarla apia y en las mejores condiciones posibles para su posterior industrialización y elaboración del cigarrillo rubio.



Máquina para plantar en lugar definitivo,

Debo significar muy especialmente que es una magnífica realidad y un orgullo para nuestro país esta espléndida demostración de explotación agro industrial, solo conocida en algunos sectores técnicos de nuestro medio, y creo que posiblemente, este desconocimiento se deba en parte, a que es una explotación que no ha creado al Estado los problemas económicos sociales que

plantan, continuamente, otros complejos similares, como por ejemplo el azucarero, no mereciendo, en consecuencia la atención de la prensa.

El capital privado ha invertido y sigue invirtiendo capitales multimillonarios en este cultivo, inversión que a su vez se refleja, desde el punto de vista social, en el mantenimiento de decenas de obreros, prácticamente durante todo el año, dando así trabajo a una mano de obra que quizás, de otra manera, estaría vegetando en una penuria económica que se reflejaría en una desocupación agravada en los momentos actuales por los acontecimientos políticos sociales que vivimos.

Cabe expresar, que todo hace suponer que la Compañía Comercial Greco-Uruguayana irá extendiendo el área de sus cultivos en la medida que pueda adquirir las tierras aptas suficientes para su expansión, y pienso que las perspectivas de abastecer el consumo interno del país son francamente optimistas, y, aún más, se puede pensar en un futuro exportador, dada la excelente calidad de la hoja que se produce en el país.

Cabe agregar que, también en el Dpto. de Artigas, la Compañía Industrial Tabacalera S. A. ha iniciado en la zona de Pintado, la plantación de tabaco Virginia, en una superficie aproximada a las 30 ha, siendo igualmente promisorios los resultados que se están obteniendo.

* * * F. H. E. *

Se considera que el tabaco es genario del continente americano; Colón encontró esta planta cultivada por los indígenas que utilizaban sus hojas para fumar, masticar y aspirar (rapé). En Estados Unidos, Canadá, México y Perú, se han encontrado pipas utilizadas por los aborígenes para fumar tabaco varios siglos antes de la llegada

los cotiguatados al Nuevo Mundo las pipas se han encontrado en las épocas prehistóricas de América lo que daba la certeza del origen americano de la planta.

La Industria exige una diversidad de "tipos" de tabaco, pues en la actualidad las formas en que se utiliza son numerosas. Para cada una de estas aplicaciones existe un tipo ideal y de modo, de manera tal que la selección de tabaco debe encararse en primer término bajo este punto de vista.



Tabaco cosechado parcialmente

a) Tabaco para cigarrillos. La hoja debe ser de textura fina, de gorda, de nervaduras igualmente finas y la nervadura central poco pronunciada y de modo.

b) Tabaco "para pipa". Las hojas deben ser de textura algo más fuerte y de mayor cuerpo que en el caso anterior.

c) Tabaco para "Caja de Cigarros". Las hojas después de curadas deben ser de textura pura, muy elásticas y fuertes. Las nervaduras, incluso la principal, finas. El color de la hoja debe ser marrón claro, y el tamaño ideal de 40 a 45 cm, pues así reducen al mínimo los desperdicios.



Cosechando las hojas de tabaco en los juncos

d) Tabaco para cigarros: En este caso las hojas deben ser de tamaño mediano, de unos 30 a 35 cm de largo, y de naturaleza ligeramente porosa.

CARACTERÍSTICAS BOTANICAS

El tabaco pertenece a la familia de las Solanaceas, (al igual que la papa, la berenjena, etc.), al género Nicotiana, en honor a Jean Nicot, quien estudió y divulgó el conocimiento de la planta.

Existen alrededor de 50 especies de este género, pero el tabaco comercial deriva de las especies *Nicotiana tabacum* y *N. glauca*. A título de curiosidad diremos que el nombre de tabaco deriva de que con tal palabra se designaba el aparato inhalador usado por los primitivos habitantes de la Isla Santo Domingo, y que era una forma rústica de actual pipa.

Tiene un sistema radicular bien desarrollado, el tallo es erecto, epúbescen- te y pegajoso al tacto, grueso, alto (desde los 0.70 a los 2 m 70 de altura) y en la parte superior se ramifica



Inflorescencia

dando lugar a grandes racimos de inflorescencias.

Las hojas son grandes, ovuladas olongas, lanceoladas y puntiagudas se insertan en el tallo en forma alternada y en espiral. El color es verde claro en general, con ligeras abolladuras, suavemente nervadas, vellosas y sensibiles.

La inflorescencia esta caracterizada por un racimo de flores de color rosado, de 3 1/4 a 5 cm de largo. La flor esta constituida por un caliz tubular con 5 sépalos libres en sus extremos; la corola es un tubo largo e hinchado con los lobos extendidos acuminados. Consta de un androceo de 5 estambres fijos en su base a la corola de los 3 4 son largos y 1 corto, y el gineceo esta formado por un ovario bicarpelar y pariovular con un estilo en cabezuela y estilo largo.

El fruto es una capsula septicida que se abre en 2 valvas, Llena de numerosas y muy pequeñas semillas. Estas son de color moreno oscuro de forma más o menos arrondada y superficie finamente arrugada. Conserva sus facultades germinativas por vario años.

Pollinización. Segun surge de lo anteriormente expresado al describir los organos florales, la autopolinización constituye el proceso reproductivo normal del tabaco. Debido al crecimiento de la corola durante la floración, los estambres que están fijados en ella son levantados a medida que ésta transcurre y finalmente los 4 mayores alcanzan a tener mayor altura que el estigma. Puede suceder, y así ocurre, que antes de llegar los estambres a sobrepasar en altura al estigma, se produzca una polinización cruzada ya que las flores de tabaco son visitadas por insectos. Pero como generalmente suele cultivarse en una zona una sola y determinada variedad o "tipo" las posibilidades del cruzamiento se reducen, estimándose que este caso alcanza un porcentaje del 2 al 3 %.

Selección: La selección del tabaco por regla general, se dirige a obtener plantas con determinadas características, de acuerdo al uso industrial de las hojas a saber:

a) Aumentar el numero de hojas por planta para la industria.



Planta de tabaco

b) Lograr hojas rígidas en las plantas o erguidas y no colgantes, especialmente las inferiores, que sufren los efectos de las lluvias o vientos posteriores y fuertes.

c) Maduración uniforme de las hojas a los efectos de facilitar las cosechas.

d) Obtener hojas de color verde amarillento a la madurez, que son las que están en condiciones de suministrar un buen color marrón claro después de curadas. No son aceptables los tipos de hojas verde oscuro y apañencia aceitosa.

e) Resistencia a enfermedades de hongos e insectos (incluso nematodos).



Hojas secas enfermas y ensenadoras

En rasgos generales, el cultivo del tabaco comprende dos etapas: preparación de almácigos y posterior trasplante al lugar definitivo.

Almácigos. — La siembra de los almácigos se realiza desde la primera quincena de junio hasta fines de agosto. La semilla es importada directamente desde Estados Unidos, y se trata de distintas líneas de las variedades Virginia y Burley. Su valor es sumamente alto (arriba de los \$ 130 000 el kilo). La siembra del almácigo se hace al voleo, y se estima que son necesarios 8 kg 800 de semilla para obtener las plantitas en cantidad suficiente para la plantación de 1 há de tabaco.

Realizada la siembra, se hace en el almácigo un tratamiento muy costoso a base de un nematocida el bromuro de metilo, se trata de un producto químico que viene en unas garrafas pequeñas, en forma líquida, y que al contacto con el aire, se gasifica y sirve para controlar, puede estimarse que simultáneamente, nematodos, algunas clases de insectos y tiene efectos herbicidas.

El almácigo se cubre con lienzo o polietileno. Los almácigos cubiertos con lienzo, tienen un desarrollo vegetativo más lento que los cubiertos con polietileno, vale decir, que las plantitas aptas para ser trasplantadas al lugar definitivo, demoran 90 días en el primer caso y 60 días en el segundo. Las coberturas de polietileno tienen una duración precaria, en el caso de que sea necesario agujerearlos con una especie de rodillo liviano con puas, que se pasa sobre el mismo si así lo requiriera el desarrollo del almácigo.

Cada almácigo tiene una superficie de 20 cm (1 m x 20 m de largo), y son necesarios 4 almácigos para plantar 1 há de tabaco.

En el momento actual, se habían hecho 1 200 almácigos, de donde están saliendo las plantitas para los cultivos de Tacuarembó y de Rivera, adonde son enviadas en camiones, con cuidado especial para evitar su desecación en el trayecto. A medida que se vaya incorporando maquinaria y superficie, se de prever que cada plantación tenga su correspondiente instalación de almácigos.



Plantas afectadas por el nemato en Artigues

Las plantitas deben tener, para estar en condición de ser trasplantadas al lugar definitivo, una altura oscilante entre los 8 y 14 cm.

La implantación de los almacigos, así como su correspondiente obtención de plantitas, insume una cantidad apreciable de mano de obra.

Plantación. — La plantación en lugar definitivo, se inicia el 15 de septiembre y se prolonga hasta fines de octubre. Se planta en surcos separados a 1 m 05 y dentro del surco, la variedad Virginia a 0 m 50, y la variedad Burley a 0 m 40, es decir que habrá 19 000 plantas por há de tabaco Virginia y 2 275 plantas de tabaco Burley por há.

P. ANTACION DEFINITIVA

La tierra se prepara de la siguiente manera: levantada la cosecha total a fines de febrero, se pasa de inmediato sobre el rastrojo una rotativa, con la finalidad de picar las plantas existentes en el mismo; de inmediato, se pasa un aparcador grande, para arrancar las raíces; todos estos restos se retiran y se queman (esta operación tiene como

finalidad fundamental, combatir el nematodo, que es el principal enemigo del tabaco en todos los países donde se cultiva esta planta). Esta operación se efectúa en el mes de marzo.

Levantado el rastrojo y dado que el paso del aparcador equivale a una arada liviana, se deja el suelo expuesto a los efectos de los agentes ctericos (meteorización).

En los meses de mayo-junio, se realiza una arada profunda (30 cm) y dos rastrojadas cruzadas. De inmediato se realiza el tratamiento contra los nematodos, utilizándose productos importados de EE. UU. como el LDB 85 Durlone y PhienPhen. Estos productos de fórmulas químicas compuestas, tienen como misión específica combatir los nematodos (de los cuales hay distintas especies), viene en tambores de 55 litros, en estado líquido. Con máquinas especiales, este líquido se va inyectando en el suelo, donde se gasifica; atrás del inyector viene, en la misma máquina, una especie de tablon llamado Float que va apianando la tierra tratada. Lo sigue otro tractor con otro Float mas pesado (generalmente los pesos son bolsas de arena) y final



Hojas afectadas por la pudra

El otro Float más pesado va cubriendo las superficies tratadas. Esta operación del sellado de la superficie, no por objeto lograr que el gas no escape y se mantenga bajo la superficie de la tierra a fin de que el tratamiento sea eficaz (es una operación fundamental para el éxito de la plantación).

Diez días antes de iniciar la plantación, se da una duqueada con la finalidad de soltar el suelo y permitir que el gas que pudiera quedar en el suelo

formaron, lo delgado de su pureza impide que pueda ser fabricado en el país.

En las plantaciones de Virginia se emplean 800 kilos de fertilizante por há y en Burley 1 120 kilos por há.

A los 3 días del trasplante, se efectúa la operación denominada "refalle" que tiene por finalidad sustituir las plantitas que no hubieren arraigado. Esta operación se hace a mano, y si fuere necesario, se efectúa simultáneamente, un riego a regadera de la plantita repuesta.

Diez días después, se hace el primer cultivo (o carpida); se realiza a máquina y, simultáneamente, se refertiliza con Nitrato de Chile, a razón de 130 a 230 kilos por há para la variedad Burley y de 60 a 120 kilos por há para la variedad Virginia.

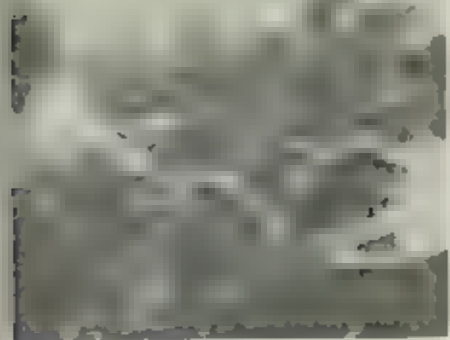
Siete días después se efectúa el segundo cultivo y posible refertilización a máquina, con arrime parcial de tierra a la plantita; este aporque se completa a azada.

Entre los 7 y 10 días después, se hace el tercer cultivo y aporque, ya la planta, en esta etapa tiene unos 40 cm de altura.

En el transcurso de estos periodos, se van haciendo tratamientos sanitarios, para control de insectos como la pugilla, el marandoba, gusano cogollero, falso cogollero, etc. Estos tratamientos se hacen a máquina, hasta tanto no perjudique a la planta el paso del tractor; después, se realizan con avión. Según los años, se realizan de 5 a 8 tratamientos.

Cuando la planta florece, de inmediato se desflora y se dejan entre 18 y 22 hojas (generalmente son 22 hojas). Esta operación se hace a mano y, simultáneamente se efectúa el destroble si los mamos tuvieran mas de dos pugadas de largo.

Para evitar la brotación (que disminuiría la calidad de la hoja) se apli-



Planta destruida por el granizo

Se pasa entonces "la camellonera" fin de preparar los camellones donde se plantarán las plantitas. El trasplante, con máquinas especiales simultáneamente con la plantación, riega y fertiliza, el fertilizante de fórmulas especiales y de una pureza muy estricta es importado de los EE UU y se va depositando en dos surcos a los costados de las plantitas. Las fórmulas de fertilizantes, son distintas en el caso de Virginia y del Burley, sus componentes principales son nitrógeno, fósforo y potasio, pero además contienen elementos traza y, según me in-

con tratamientos con un producto igualmente importado y se aplica por contacto, que impide el crecimiento del brote; y a los 7 días, se aplica otro tratamiento, que completa la acción del primero.

En el curso de toda esta etapa vegetativa, se realizan los riegos necesarios (el año ppdo. se habían realizado 4). Estos riegos se hicieron por inundación y escurrimiento, y, actualmente están a llegar dos equipos de riego por aspersión.

Cosecha. — La cosecha se inicia prácticamente a los 75 días de hecha la plantación. En cada planta se realizan 3 pasadas cosechándose en cada una de ellas de 4 a 5 hojas, empezando por las de abajo. Entre la primera y la última pasada (cosecha) transcurren unos 40 días. La cosecha total, debe estar terminada para fines de febrero.

SEGURO CONTRA GRANIZO

El Banco de Seguros del Estado cubre el Tabaco contra las pérdidas producidas por el granizo.

Es lógico comprender que siendo, la hoja de tabaco la finalidad fundamental del cultivo, su calidad está estrechamente correlacionada entre otros factores, con la integridad del tejido que la conforma, por cuanto la hoja rota — agrietada — afecta enormemente el aprovechamiento de la hoja, originándose una importante merma en el rendimiento industrial por los desperdicios que se originan.

En consecuencia y dada la vulnerabilidad de la planta a los efectos del granizo, es importante la aplicación del seguro contra el meteoro.

El 7 de enero de 1973, por ejemplo, cayó en los tabacales de Artigas, una granizada de entidad que produjo daños evaluados entre un 20 y 80 %. En las fotografías que se adjuntan se puede apreciar claramente el destrozo



Plantas destruidas por el granizo

causado por la piedra en las hojas, dando así origen para el proceso de secación y fermentación.

Las normas que rigen este seguro pueden recabarse en el Banco de Seguros como también en las Agencias de Granizo de todo el país.

CONSEJOS DE APLICACIÓN FINAL

Si el Uruguay logra producir todo el tabaco que necesita la industria de cigarrillo, se ahorrarán divisas en un importante monto. Dadas las características del cultivo, es esencialmente apto para una explotación familiar, tanto que podrá ser muy importante estudiar la posibilidad de realizar colonias tabacaleras, máxime que se trata de una producción que tiene asegurada la colocación en el mercado, a largo plazo, por lo que el productor puede tener una gran seguridad en la producción de la hoja.

La realidad es que se trata de un cultivo de características colonizadoras, y lo que es fundamental, puede realizarse en zonas marginales para otros cultivos agrícolas.

por el Dr. JOSÉ LUIS SUELA y EDIN KALL CASTRO

N. H. 2. 1. 1. 1.

VARIAS enfermedades son responsables de provocar trastornos en la reproducción. Algunas de ellas tales como la tricomoniasis o la vibriosis pueden entre otras manifestaciones clínicas producir aborto. Las únicas causas de aborto a tricomoniasis y vibriosis genitales son de específico carácter en los órganos genitales donde producen afecciones que disminuyen o anulan la capacidad de procreo. Por otra parte, de acuerdo a los conocimientos actuales estas tres enfermedades son las que mayor influencia negativa tienen sobre la capacidad reproductiva de nuestra ganadería.

Las pérdidas que ocasionaba la tricomoniasis están siendo reducidas gradualmente a medida que progresa la campaña de vacunación con Cepa 18. Se puede afirmar que han desaparecido de nuestros rodeos las tormentas de abortos que se producían en el pasado a causa de esta enfermedad, la cual es conocida desde hace años en nuestro ganado y merece la debida atención de las autoridades sanitarias de estos países concretadas en ley y otras disposiciones legales tendientes a lograr una disminución en su extensión. En cambio se observa un número creciente de

rodeos afectados por tricomoniasis o vibriosis genital. La mayor cantidad de focos fueron localizados en rodeos lecheros, aunque ya se comprobó la vibriosis genital en un rodeo Hereford.

La complejidad de las pruebas disponibles para el diagnóstico de estas enfermedades hace muy difícil la formulación de medidas prácticas de control para evitar su extensión creciente. No obstante, todo establecimiento libre de ellas continuará disfrutando de ese privilegio con sólo evitar la introducción de reproductores adultos, o en caso contrario, hacerlo con el asesoramiento de un profesional competente en el problema.

Por lo expuesto, este artículo versará solamente sobre tricomoniasis bovina y vibriosis genital por tratarse de dos condiciones que en los últimos años han mostrado una extensión creciente en nuestros rodeos.

R. O. N. 1. 2. 3. 4. 5.

¿Qué es la tricomoniasis bovina? Es una enfermedad infecciosa contagiosa, causada por la multiplicación en el aparato genital de un parásito microscópico, un protozoo denominado *Trichomona foetus*, caracterizada clínicamente en la hembra por trastornos que interfieren con el procreo (aborto).

¿Cuál es su importancia? Cuando la enfermedad comienza en un rodeo, la gran mayoría de las hembras servidas presentan síntomas tales como abortos, piómetras o infertilidad en periodos prolongados.

En un rodeo de corno ello se traduce por una merma considerable en la producción de terneros. En un tambu la, perdidas son aun mayores. En los casos de aborto, cuando éstos se producen en los tres últimos meses de la gestación, las comprobaciones hechas en Australia sitúan en un 30 % o mas la reducción de la producción de leche.

Un número de vacas puede quedar permanentemente estéril. Igualmente la infertilidad temporariamente se traduce en muchos casos por la prolongación del periodo seco de las vacas y una alteración total de los planes de producción en los tambos con pariciones estacionales. Cuando la enfermedad pasa al estado crónico en el rodeo, las vacas previamente infectadas adquieren una resistencia y quedan preñadas, pero los procesos mencionados anteriormente se manifiestan en las vaquillonas al primer servicio y en toda hembra que no haya pasado la enfermedad.

¿Cómo ocurre el contagio? El modo directo es el más frecuente. Es una enfermedad venerea y la infección ocurre por el coito. El modo indirecto puede ocurrir como consecuencia de instrumentalización artificial, instrumentos de limpieza de la vagina, contacto de los órganos genitales con el suelo, camas, etc., contaminados.

Curso de la infección: En el toro. — El parásito se aloja en la cavidad preputial, en cuya mucosa se reproduce sin causar repercusiones aparentes. Puede en algunos casos ascender por la uretra y alcanzar las vesículas seminales. Si bien se comprueban periodos en que no se encuentran los parásitos, especialmente luego de servicios

repetidos, la infección en el toro es permanente y no se produce la curación espontánea. En la vaca. — Luego de la monta infectante, las tricomonas se multiplican en la vagina, donde pueden producir nítida ogera con aumento del mucus, que puede ser expulsado al exterior en volutas y visibles enrojecimiento de la mucosa vaginal y labios de la vulva. Estas manifestaciones, cuando existen, son pasajeras, ya que se observan por un corto periodo de tiempo luego de la infección. No obstante esto, el curso de la enfermedad continua, ya que los parásitos pasan de la vagina al útero donde causan un proceso inflamatorio, cuyas consecuencias difieren según haya gestación o no. La presencia de un feto y sus membranas crea las mejores condiciones para la multiplicación de las tricomonas dentro del útero y como resultado se puede producir la muerte y expulsión del feto en periodos variables, algunas veces esta expulsión es muy precoz y pasa inadvertida, observándose solamente la reaparición del celo, en periodos regulares o no, que varían entre 15 y 35 días. En otros casos la gestación avanza y el aborto se produce entre el 4º y el 8º mes. Cuando el feto es expulsado con sus membranas anexas, la curación de la hembra se produce rapidamente, en otras ocasiones el feto no es expulsado y la retención en el útero es acompañada de acumulación de líquidos, exudados, donde pululan las tricomonas (piómetras). Esta acumulación debido a que el cuello del útero permanece cerrado, puede llegar a volúmenes de hasta 50 litros, todo lo cual simula o puede simular una preñez. En los casos en que se verifican las piómetras, el revertimiento (mucosa) del útero sufre alteraciones tan profundas que las hembras pueden quedar definitivamente estériles. Si al producirse la infección la vaca no queda preñada, las

Las ondas se eliminan en los sucesivos periodos de celos, de modo que al cabo de cuatro o cinco estras la en-

En general, porque investigadores australianos han comprobado, en dos estudios, la persistencia de parásitos en el útero luego de 16 y 22 meses respec-

Diagnóstico. — Se debe sospechar esta enfermedad toda vez que en un caso se compruebe la vuelta al celo de las hembras servidas en repetidas ocasiones. Esto debe constituir un signo para el tambero, en cuyo caso deberá que recurrir a un veterinario, ya que al no existir otros síntomas que identifiquen la enfermedad el diagnóstico se basa en la puesta en evidencia de parvovirus. En la actualidad se cuenta con la técnica de inmunodifusión para detectar la enfermedad, pero esta técnica requiere de un laboratorio especializado que opere en forma permanente, lo que no es accesible para el tambero. En consecuencia, el diagnóstico se basa en la observación de la hembra que se sirve y se sirve de nuevo, lo que puede ser observado por el tambero. En consecuencia, el diagnóstico por inmunodifusión es muy útil.

En los rodeos, donde la infección es reciente, es posible hallar el parásito en un número variable de hembras, teniendo en cuenta que el mismo puede estar en abundancia en el material vaginal alrededor de la segunda semana posterior a la monta, luego comienza a disminuir hasta desaparecer. Por tal razón, en los rodeos donde la enfermedad es de larga data, puede ser difícil hallarlo para lo que se recurre a la inspección de las vaquillonas de pri-

mer servicio entre la primera y segunda semana después de la monta.

En el toro el diagnóstico se efectúa mediante la inyección de solución salina en la cavidad del prepucio. En el equino del lavado es que se efectúa la búsqueda del parásito, ya sea por microscopía o a través de su cultivo en medios adecuados. Si bien el toro lleva la infección de por vida, a menudo no se encuentran parásitos en los materiales a estudio o se presentan en muy escaso número, por lo que es recomendable en los casos negativos, repetir los exámenes periódicamente.

El feto abortado es un material de gran valor para el diagnóstico, pues los parásitos se encuentran en grandes cantidades en los reservorios gástricos. Como recomendación general se aconseja que toda vez que el hacendado encuentre fetos abortados los remita rápidamente a un centro de diagnóstico, pues dicho material permite muchas veces un rápido esclarecimiento de la causa de la enfermedad que afecta al rodeo.

Medidas de lucha. — Se basan en dos características fundamentales de la enfermedad. Primero, que afecta los reproductores cuando han llegado a la madurez sexual y segundo, que se transmite por el acto de la monta, vale decir es una enfermedad venerea. Por lo tanto en un rodeo libre no se corre peligro si se evita la incorporación de reproductores infectados. La incorporación al rodeo de animales que todavía no están en edad de reproducción no representa ningún peligro. Los reproductores adultos a introducir en un rodeo sano, si no provienen de un establecimiento libre de la enfermedad o si se desconocen su origen, deben ser sometidos a la vigilancia por un médico veterinario, el que podrá aconsejar en cada caso las precauciones necesarias y las pruebas diagnósticas oportunas. El tratamiento de los rodeos

afectados comporta una serie de medidas que pueden variar de acuerdo a las condiciones de cada caso. En primer término, someter a las hembras afectadas al reposo sexual (sin servicio) por un período de 3 a 6 meses. Con esto se consigue acelerar el proceso de curación. Al reiniciar los servicios se debe recurrir en lo posible a la inseminación artificial con semen de toros libres de infección, ya que éste es el único medio seguro de eliminar la enfermedad de un rodeo. En caso de no poder recurrir a la inseminación artificial, se deben servir las vaquillonas de primer servicio, y por lo tanto no infectadas, con un toro seguramente sano, que se utilizará solamente para esta categoría. Con esto se pretende lograr la formación de dos rodeos, uno sano, integrado por vaquillonas sin servicio (para entorar) otro, integrado por las demás vacas y vaquillonas que se sabe o se sospecha padecen la enfermedad. Este último lote de vacas enfermas debe ser, como habíamos dicho, sometido a reposo sexual y cuando se reinician los servicios es aconsejable recurrir para los mismos a un toro de poco precio. El objeto, en este caso, es que las vacas queden preñadas, pues luego del parto quedan libres de infección. Por lo expuesto el mecanismo de saneamiento se basa en la formación de dos rodeos, uno con las vaquillonas libres de infección y otro con los animales sospechosos, cada uno con su toro. Este procedimiento tiene el inconveniente de que cualquier error (un simple alambrado) que permita el apareamiento entre animales de los rodeos separados, puede hacer fracasar todo el plan de erradicación. Por tal razón, el propietario del ganado debe disponerse a cumplir estrictamente con las medidas aconsejadas por un profesional con competencia en estos problemas.

Tratamiento. — Gran variedad de tratamientos han sido ensayados con

resultados poco alentadores. Últimamente el compuesto químico DIME-TRIDAZOLE ha sido probado con eficacia para la curación de la enfermedad, este medicamento tiene por otra parte la ventaja de que se administra con la ración. Si bien el tratamiento es fácil y produce un alto porcentaje de curaciones, debe recordarse que, con posterioridad al mismo, es necesario someter a los toros tratados a las más rigurosas pruebas de control, antes de utilizarlos para la monta.

VIBRIOSIS GENITAL DEL BOVINO

¿Que es la Vibriosis genital de los bovinos? Es una enfermedad infecciosa contagiosa, producida por un microorganismo llamado *Vibrio fetus* causada y transmitida clínicamente por aborto. La enfermedad fue estudiada y reconocida como causa de aborto, entre los años 1918 y 1923, pero fue después de 1950 que se le asignó importancia en los procesos de infertilidad del ganado bovino. Posteriormente se comprobó su presencia en todas las áreas ganaderas del mundo. En los países donde se la ha estudiado, se le asigna una importancia económica de magnitud. En Australia, donde la brucelosis está en vías de erradicación, se estima que la Vibriosis es la causa número uno de los bajos índices de procreos, tanto en áreas de lechería como en rodeos de carne. Si bien esta enfermedad es causada por un microorganismo diferente, tiene muchas características en común con la Tricomoniasis, al punto que la diferenciación entre ambas se establece solamente por pruebas diagnósticas de laboratorio.

¿Cómo ocurre el contagio? Por tratarse de una enfermedad venérea, la transmisión se efectúa a través de la monta con reproductores machos o hembras infectados.

Curso de la infección: En el toro es permanente. Si bien se comprueban casos de curación espontánea, esto es excepcional, por lo que el toro se considera el principal diseminador de la enfermedad. En la vaca se produce la curación espontánea, luego de un proceso de duración variable, frente al cual se establece un estado de inmunidad a nivel del aparato genital. Esto hace variar el curso de la enfermedad frente a un nuevo servicio con un toro infectado, ya que, si bien se establece de nuevo la infección, ésta es de muy corta duración y no impide una preñez normal.

Síntomas: En la vaca lo principal es la infertilidad — vuelta al celo después de haberse apareado — y abortos que se producen desde muy temprano hasta el término de la gestación.

En el toro no se observa ningún síntoma aparente.

Localización de la infección: En la vaca, luego de la monta infectante el microorganismo coloniza en la vagina, donde produce poca o ninguna alteración pasando luego al útero donde provoca una endometritis leve y pasajera. Si la hembra no queda preñada y no se repiten los servicios, los microorganismos se eliminan gradualmente durante el ciclo, terminando la curación en un lapso de 3 ó 6 meses, aunque se han observado casos en que la infección persiste por períodos prolongados, llegando a veces hasta la infertilidad definitiva. En un foco de *Vibriosis* estudiado en nuestro país, la infertilidad en algunas vacas se mantuvo por 8 y 12 meses. En el toro, la infección se localiza en la mucosa del prepucio y según algunos autores, puede en ciertos casos remontar la uretra.

Diagnóstico: El diagnóstico del toro se basa en pruebas de laboratorio exclusivamente y comprende primero el cultivo del agente causal a partir de

mucus vaginal en la hembra y/o de lavados prepuciales del toro, segunda prueba serológica en mucus vaginal. Cualquiera de los métodos requiere facilidades de laboratorio y personal entrenado a esos fines. Como ya se mencionó a propósito de la *tricomonas*, el feto abortado es un material valioso para el diagnóstico, por lo que en el caso se reiteran las recomendaciones ya efectuadas a este respecto.

Medidas de lucha: Por tratarse de una enfermedad que como la *tricomonas* se transmite en el acto de la monta, las medidas de lucha son las que se mencionaron anteriormente. Es de señalar que ambas enfermedades se pueden encontrar en un mismo rodeo. En los últimos años se han diagnosticado numerosos focos de *vibriosis* y *tricomonas*, la mayor parte de ellos en la cuenca lechera. La diseminación se debe atribuir al continuo intercambio de ganado adulto. En algunos casos se pudo comprobar que la infección provenía de establecimientos limeros en los que a través de alambrados defectuosos se producía el pasaje de animales, especialmente toros. La inseminación artificial con semen de toros no controlados puede constituir en el mejor medio de difusión de la enfermedad, por esta razón, los toros utilizados para inseminación artificial deben ser rigurosamente controlados por un profesional capacitado.

Tratamiento: A través de los años distintos autores han ensayado con éxito variado numerosas asociaciones de antibióticos, y agentes quimioterápicos, los mejores resultados han sido obtenidos en el toro con tratamientos locales de penicilina — estreptomicina, aunque también otros antibióticos han dado resultados más o menos aceptables. Debemos repetir una vez más que lo importante es la comprobación, mediante pruebas rigurosas, de los resultados obtenidos con el tratamiento.

LA HIBATIBOSIS EN EL PARAGUAY

RAZONES Y NECESIDAD DE LA LUCHA
Y ACCIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

por el
Dr. PEDRO LUIS BARTZARAL

LOS que diariamente estamos en contacto con el productor rural o su familia, siempre nos sorprende por la noticia, de que tal o cual familiar, tal o cual vecino o empleado, han sido peridos de que se han enfermo. Esta novedad lamentablemente es bastante frecuente.

Ello nos hace renovar bríos e intensificar la lucha que hemos comenzado y en la cual nos hemos comprometido con nosotros mismos, en beneficio de la salud, de la economía y de la felicidad de la población de este Paraguay de 1972, que ostenta como un blasón sufre una enfermedad que tendría que estar definitivamente erradicada.

El Uruguay es uno de los países del mundo que tiene el índice más elevado de infestación para el hombre, y por supuesto, para los animales.

Recordar el ciclo biológico del parásito es casi una redundancia, pero lo repetiremos para que se recuerde, además, que la solución para eliminar la incidencia de tan terrible flagelo

está en la clásica y sencilla fórmula de hervir o destruir las achuras crudas, e infestadas por las ya tan clásicas vejigas de agua.

Sin embargo no dejamos de reconocer que existen en algunos lugares de la campaña, dificultades para ello, y que puede ser una solución sencilla práctica y económica, lo aconsejado de que junto al carneadero, se aloje un cerdo al cual alimentar, con las vísceras crudas de los animales faenados. Siendo el cerdo un huestep intermediario de la tenia, es decir, que sus vísceras pueden estar infectadas, pero al ser ingeridas por el cerdo, el parásito muere y por lo tanto el cerdo se cura y no transmite la enfermedad a los humanos.

Aunque este método no es perfecto, que se practica en muchos lugares rurales, se puede apreciar el alto grado de infestación de las vísceras, sobre todo en lanarca, y por supuesto que también en bovina.

Las pérdidas que ocasiona al país la infestación de la población humana, por la tenia, son muy grandes, y la solución para el país

patalización y gastos múltiples ocasionados por la intervención a practicar, que es la única forma de resolución del proceso de la enfermedad. En el aspecto humano y afectivo no hay posible valorización de los sufrimientos del paciente y su familia.

Ahora bien, desde el punto de vista final, ¿Cuánto menos carne nos da un animal infestado por el quiste hídrico? ¿Cuánto más demora su engorde? ¿Cuánto menos leche nos da una vaca con sus vísceras rebozando de verugas de quiste? Y en el ovino, ¿cuánto menos y de qué calidad nos da una oveja con hígado y pulmones están aubados por quistes?

Y entonces lectores amigos ¿por qué esta inactividad contra un enemigo latente contra la salud humana y la economía del país?

Pero felizmente no es todo pasividad. La Ley Nº 13 459 ha dado el instrumento para que se pueda hacer y se ha hecho. Lo que es necesario es que no haya una resistencia pasiva por parte de la comunidad. Se le realiza el planteo; pues si el mínimo esfuerzo de su parte para salir de la ruina le significa el menor trabajo, ya entonces encontramos que la mayor parte de los campesinos menuda esa colaboración.

Ejemplo claro en este sentido lo tenemos que, al haber iniciado sus actividades la Comisión Departamental, a partir del 25 de octubre de 1969, instalado un Centro de Doctificación (el primero en el país y en América Latina), cuya concreción costó no pocos sacrificios y esfuerzos a la Comisión Deptal. y que para ello contó con la buena colaboración de la Intendencia Departamental, del Batallón de Carabineros Nº 8 y de la Jefatura de Policía, cuya titularidad ejercía el que yo escribo, posibilitó la adecuación

de un abandonado horno incinerador de basuras en un cómodo local de Doctificación.

Allí se realizan tratamientos de doctificación, un abastecimiento gratuito con la única exigencia de la exhibición de la patente de perros, la respuesta popular que ha tenido el mismo no ha sido favorable ni mucho menos ya que los perros que a él se traen, generalmente son los de la ciudad, siendo ellos justamente los que no se alimentan con echuraz crudas.

Esto trajo como consecuencia que los índices de infestación revelados en las estadísticas, no obstante los diagnósticos médicos, las intervenciones, y las inspecciones post-mortem de los animales, seguían siendo altos.

Y al tiempo, por lo atrasado, fuimos invitados por una Directora de Escuela Rural, a dictar una charla, preocupada ella porque una niña de su escuela había sido intervenida. Asistimos gustosos a una espontánea asamblea donde se debatió el tema, sus consecuencias y sobre todo, las medidas a tomarse para erradicar el mal. Frente al interés demostrado por los padres y vecinos la Comisión Departamental, mandó a la zona un equipo de dos funcionarios que visitaron, 66 establecimientos grandes y pequeños, ya que fueron provistos de locomoción y de elementos para traer a la zona todos los perros vagabundos, o "agregados" que según manifestaciones de los vecinos existían en los establecimientos.

El regreso mostró que no había sido entregado un solo perro, en esas condiciones, y que solo un 15 % de los vecinos se habían munido de la correspondiente patente. También se había convenido que los productores traerían al Centro sus perros para doctificar, y tampoco allí obtuvimos colaboración ya que a pesar de los escasos 30 kiló-

metros que dista esa zona del Centro de Dosificación no nos fue traído un solo perro para su examen coprológico. Sin embargo en esta lucha no es todo negativo, y hay dos cosas muy importantes de destacar, que son la del Magisterio Departamental, y la de la Policía.

Sin lugar a dudas es la Escuela Rural el lugar de erradicación de una lucha que debe ser sin cuartel y que nos deja como saldo muy positivo, que su obra se realiza con los niños, hombres y mujeres de mañana, que acrecentarán en el futuro esta campaña.

Hemos intercalado algunas fotos que ilustran acerca de las instalaciones del Centro ubicado en las calles Zorrilla de San Martín y A, de nuestra ciudad, donde como decimos se dosifican los perros en forma absolutamente gratuita, se examinan los excrementos, y se vacunan contra la rabia colaborando también en esta forma en la erradicación de ese terrible mal.

También el Centro de Dosificación colabora con la internación de todos los animales que son mordedores es decir de las ruas es la Policía o Salud

Pública han recibido denuncia de que han mordido a alguna persona, y allí se les tiene durante 10 días para luego de ese plazo hacerle entrega del mismo a su propietario, quien de no haber pagado la patente tiene que pagar multa correspondiente, luego de ducado y vacunado.

Importante es que los lectores sepan que la patente que se cobra, no es un impuesto mas sino que de ella la Comisión Nacional, remite al interior las Comisiones Departamentales un 50 % quedando un 25 % en su poder y otro 25 % del que hace entrega al Instituto Antirrábico.

De forma que un 50 % de los recursos de Patentes de Perro vuelve al Departamento, y se traduce en lucha afectiva contra la enfermedad, permitiendo ello dotar al Centro de los elementos necesarios como ser instrumentos, vehículos, y útiles de Oficina etc, etc.

Lo referido y una lucha de todos los días es lo que la Comisión Departamental de Paysandú realiza en bien del país, y de la salud del pueblo y de la economía.



LA MASTITIS

por ALVARO LAMONACA
Técnico en Producción Lechera

PUEDE afirmarse que el tambo es la producción bovina que requiere mayores cuidados sanitarios. Es o se trata de una actividad que constituye una industria altamente intensiva donde, en general, la alta productividad significa importante desgaste o esfuerzo fisiológico en el ganado.

Como es de recibo en producción animal, a mayor esfuerzo productivo, mayor desgaste de lo natural, se hacen necesarios mayores cuidados, especialmente en la nutrición de ganado y en la sanidad del mismo.

En esta nota trataremos sobre una enfermedad infecto-contagiosa de las glándulas mamarias, llamada mastitis.

Es una enfermedad sumamente común en los tambos de nuestro país y que resulta bastante difícil de erradicar. La dificultad de eliminar la mastitis del rebaño radica, generalmente, en la resistencia del productor a realizar las inversiones necesarias, dado el alto valor de los antibióticos a emplear.

Sin embargo, la falta de tratamiento puede llevar a que el animal quede incapacitado en uno o más cuartos, con la

consiguiente disminución en su producción.

Debido a que es una enfermedad infecto-contagiosa se propaga rápidamente al resto del rodeo dándose casos en que su extensión llega a la totalidad del mismo. Es obvio que mantener el ganado en estas condiciones es completamente antieconómico, pues disminuye notoriamente el potencial de producción del animal.

El tambo es un buen negocio, pero el productor debe darse cuenta que hay que encarar su explotación con mentalidad empresarial. La mastitis atenta contra la rentabilidad del establecimiento y significa un deterioro sanitario que puede hacer peligrar la totalidad de la inversión.

Es una enfermedad infecto-contagiosa de las glándulas mamarias. Su origen es múltiple pero podemos considerar dos grandes grupos de causas: exógenas y endógenas.

Las causas exógenas son las más comunes. Pueden ser producidas por las manos del ordeñador tanto como por

la acción de las máquinas empleadas o por golpes en las ubres.

Entre las causas de origen endógeno, pueden citarse la tuberculosis, la brucellosis y la aftosa.

Los microorganismos que producen la mastitis son diversos. Las más comunes son el género de los streptococcus, del género de los stafilococcus, de grupo coxi y plérgnos.

Las mastitis producidas por streptococcus son las más fáciles de detectar y de tratar. Los stafilococcus producen, por su parte, un tipo de mastitis cuya localización es sencilla porque inmediatamente hay inflamación y dureza en las glándulas mamarias y en las primeras chorrus, al efectuarse el ordeño se aprecian grumos o coágulos.

Hay muchas formas de constatar la

1. — Cuando al finilar el ordeño notamos un cuarto desaparejo.

2. — Cuando palpando las glándulas mamarias se notan durezas, es que se han formado tejidos fibrosos que sustituyen al tejido secretor.

3. — Cuando las glándulas mamarias se deforman y se vuelven asimetrías.

4. — Cuando, como ya se indicó, aparecen grumos y coágulos en los primeros chorros del ordeño.

MANEJOS SANITARIOS Y PRACTICAS ACONSEJABLES

Como hemos dicho anteriormente las mastitis de origen exógeno son las más comunes. Teniendo un mínimo de precauciones, resulta sumamente económica su prevención. He aquí algunas reglas que han de tenerse presentes.

Si se realiza ordeño manual:

1. — El ordeñador debe tener sus manos limpias y desinfectadas.

— Lavar las ubres con una solución de agua y de alguno de los siguientes desinfectantes:

Hipoclorito al 5 %

Roccal al 1 %

Exapad al 2 %

3. — Ecurrir totalmente la ubre. Hay que recordar que la leche es un excelente caldo de cultivo.

Si se efectúa ordeño mecánico:

1. — Lavar las ubres y enjuagar las pezoneras antes de ordenar cada vez con la solución anteriormente mencionada.

2. — Ecurrir bien la ubre.

3. — No permitir que la máquina (si esta no es automática) funcione cuando la ubre no contiene más leche.

4. — Lavar la máquina y pasarle vapor o, en su defecto, agua bien caliente.

En todos los casos, es necesario extraer los primeros chorros del ordeño en un recipiente de fondo negro, para poder apreciar mejor los grumos que eventualmente se produzcan.

Cuando se ha declarado el foco infeccioso, o sea cuando algunos animales presentan los síntomas anteriormente detallados, conviene efectuar una determinación de mastitis en todos los animales del rebaño. Para realizar esta determinación hay varios métodos, haremos una reseña de los más comunes.

1. — **White side:** Se extrae, por separado, leche de cada uno de los cuartos. Se mezclan cinco gotas de leche y dos gotas de NaOH (hidróxido de sodio) al 2 %. Se pone esta mezcla sobre un vidrio transparente y éste en una caja iluminada. Si a los 15 ó 20 segundos aparecen filamentos o grumos es que hay mastitis.

2. — **Catalase:** Se juben una parte de agua oxigenada común y tres partes de agua destilada. Se coloca sobre un vidrio tres gotas de leche y dos gotas del agua que resulta de la mezcla anterior. Si hay mastitis, se forman

2. — California test: Es el más práctico presenta el inconveniente de que no se consigue en plaza el reactivo pondente. Se ordenan los cuartos por separado. Se usan partes iguales de reactivo y de leche. Se hace con la mezcla, si hay cambio de color esperamento, hay mastitis.

4. — Azul de bromotolmol: Este método de controla el PH de la leche. Si mastitis se produce un medio ácido, pero la observación debe ser

El bromotolmol se prepara
Formula A 350 gramos de alcohol
2 gramos de bromotolmol
Formula B Un litro de agua desti-

las partes iguales de ácido y agua, en un tubo de ensayo y se agita. En leches normales queda un color amarillo y volátil. La tonalidad al cambiar, nos indica mastitis.

Estos métodos de determinación son muy valiosos porque nos demuestran la existencia no sólo de la mastitis clínica sino, también, de la mastitis subclínica que a diferencia de la anterior presenta síntomas exteriores.

Luego de individualizados los animales enfermos, es aconsejable que el tratamiento se efectúe en locales alejados

los destinados a los animales sanos. Evitar que se propague la enfermedad. De no ser posible esta medida, imprescindible que los animales enfermos se ordenen en un solo lugar.

Los animales enfermos deben ser tratados con varios antibióticos asociados porque las sepsis causantes de la mastitis pueden ser de distinto origen. La medicación correspondiente debe estar establecida por un profesional veterinario.

Para su aplicación debe procederse

— Desagotar completamente la ubera de tratarla.

2. — Pasar por la punta del pezón un algodón con alcohol.

3. — Introducir la sonda por el extremo del pezón e inyectar la mezcla

4. — Masajear hacia arriba para que la medicación se distribuya uniformemente.

Este tratamiento hay que hacerlo durante tres días consecutivos (una dosis por día) o alternados día por medio, inyectándose por lo menos una vez (la primera) cada uno de los cuartos.

A los quince días de finalizado el tratamiento, ha de realizarse una nueva determinación en todo el rebaño. Se notará que el número de animales mastíticos ha disminuido. A los que continúan enfermos, hay que tratarlos nuevamente. A los quince días de finalizado el segundo tratamiento, se efectuará una nueva determinación en todo el rebaño. Los animales que den positivo serán tratados otra vez más quince días después, se realice otra determinación en todo el rebaño. Aquellos animales que persistan con mastitis deben ser eliminados del rodeo pues su enfermedad es crónica y por ello, constituyen un foco de infección que no se podrá combatir adecuadamente.

Ha de tenerse presente que la leche producida por vacas tratadas con antibióticos puede destinarse a queserías sólo a partir de tres días después de terminado el tratamiento, pues los antibióticos, aun en pequeñas cantidades, inhiben la acción del cuajo. (Igual cosa ocurre, por otra parte, con la leche procedente de vacas mastíticas).

En resumen AL DESAPARECER LA MASTITIS DEL REBAÑO, AUMENTA LA PRODUCCIÓN DE LOS ANIMALES Y POR CONSIGUIENTE LA RENTABILIDAD DE LA EXPLOTACIÓN.

TEJIDOS

por JUANA VASQUEZ LAFONE

SACO MANGA DOLMAN

E Agujas Nº 11 para la parte jersey y Nº 14 para losásticos

Lana de 3 hebras, tipo sport

ESPALDA. — Colocar en la aguja 110 puntos y hacer 55 carreras de punto elástico, empezar el jersey, haciendo en la primera carrera un aumento cada 5 puntos, para tener al terminarla 132 puntos. Con éstos, tejer 70 carreras, ahora aumentar un punto en cada extremo en todas las carreras del derecho hasta tener 146 puntos. Parar esta parte y empezar las mangas

MANGAS. — Colocar en la aguja 90 puntos, tejer jersey, hacer una carrera y en la 2da tejer 20 puntos, dar vuelta al tejido y tejeros de nuevo luego tejer 40, dar vuelta y tejeros, luego tejer 60 y hacer lo mismo y por último tejer 80 y hacer igual. Parar este pedazo y hacer el de la otra manga pero para averiguar hacer 2 carreras jersey al comenzarla y no una como la manga anterior

Colocar en la aguja los 90 puntos de una manga, cuidando que la parte más

alta quede en el orillo, luego colocar los 146 puntos de la espalda y por último los 90 de la otra manga, cuidando que la parte más alta quede al final de la aguja. Con todos estos puntos tejer 40 carreras más. (En los orillos quedan 50 carreras pues las mangas ya tenían 10). A esta altura de 8 puntos sin tejer al concluir cada carrera de ambos lados, hasta haber dejado 1 grupo de 6 de cada lado, entonces dejar 3 sin tejer por carrera, en lugar de 6, hasta tener para tejer, solamente, 36 puntos que se rematan para formar el escote de alas

Ahora se sigue en un solo lado de saco, se agrega del lado del escote 10 puntos, estos 10 puntos se tejen de cordones (Santa Clara) pues forman la guarda delantera. Entre estos 10 puntos y el jersey se aumenta un punto cada 4 carreras para ir formando el escote de entero. Simultáneamente se va tejendo la carrera de a 3 puntos, es decir, se teje la Guarda y a 3 puntos y se da vuelta al tejido y se vuelven a tejer, luego se tejerá la guarda y 6 puntos y se da vuelta luego serán 9 y



así hasta llegar a donde se dejaban de o 6, entonces se tejen 8 más por carrera en vez de 2, hasta tejerlos todos. Completar 42 carreras desde que se empezaron a tejer todos los puntos, entonces empezando la carrera del lado de la manga tejer 80 puntos, dar vuelta y tejerlos, luego 60 y dar vuelta, 40 y 20 por último, siempre empezando la carrera del lado de la manga, rematar 80 puntos o sea toda la manga, suspender los aumentos del escote, tomar 2 puntos en 2 carreras del lado opuesto a la guarda hasta tener 75 puntos más los 10 de guarda. Hacer 70 carreras más, disminuyendo a 55 puntos y los 10 de guarda. Hacer olástico como la espalda. La otra delantera se hace igual pero los 10 puntos de la guarda se enganchan de la de anterior anterior se tejen 22 cordones (44 carreras) y se unen a las de la aguja. Los ojales se hacen a intervalos de 11 cordones (22 carreras), el primero se hará al te-

minar los aumentos del escote de adelante.

PURO. — Levantar para el puño los puntos y hacer 40 carreras de ellas.

Advertencia. — Cuando se da vuelta al tejido, sin terminar la carrera para que no quede agujerito, se debe proceder así: si la carrera a tejerse es al revés se sube la lana, se posa un punto sin tejer, como si se fuera a tejer al revés, y se vuelve a subir la lana, quedando como una lazada sobre el punto sin tejer, en la carrera siguiente todo esto se teje como si fuera un solo punto. Si la carrera a tejerse es al derecho se sube la lana, se pasa un punto sin tejer, como si se fuera a tejer al revés y sin bajar la lana se teje al derecho formando así la lazada sobre el punto sin tejer. Además al hacer las de antemano conviene desentroncar los puntos sin tejer es decir que no coincidan con los de la carrera anterior.

Este elegante conjunto está realizado en pura lana.

El talle corresponde a un 46 pero puede hacerse mayor o menor cambiando el número de agujas y el grosor de la lana.

Para este modelo se usó lana de 3 hebras tipo sport y agujas números 12 y 13, estas últimas para los elásticos del chaleco.

CHALECO. — Escote, alas y cintura de punto elástico doble o sea 2 revés y 2 derecho.

Punto jersey para el cuerpo, con una trenza de 20 puntos que se realiza de la siguiente manera:

1ra. carrera. Revés del tejido. 2 derecho. 16 revés, 2 derecho.

2da. carrera. 2 revés, 16 derecho, 2 revés.

Se repiten estas 2 carreras por 13 carreras, la 14ª se hace así:

2 revés, colocar 4 puntos con aguja auxiliar y dejarlos caer hacia adelante tejer 4 derecho y luego los 4 de la aguja auxiliar, también al derecho, seguidamente colocar otros 4 en aguja auxiliar y dejarlos caer para atrás del tejido, tejer 4 derecho y luego los 4 de la aguja auxiliar, 2 revés.

ESPALDA. — 100 puntos. 35 carreras 2 revés y 2 derecho. Aumentar en una carrera cada 5 puntos uno, para tener al concluirse 120 puntos. Tejer 81 carreras jersey. Rematar de cada lado, una vez 8 puntos, una vez 4, luego 3 y por último 2 y dos veces uno. Quedan 80 puntos, con estos hacer 50 carreras. Para el escote de atrás tejer 28, rematar 24 y tejer 28. Seguir los 28 de un lado, rematando 2 puntos al empezar las carreras del lado del escote, hasta tener 10 puntos que se rematan para hombre. Concluir el otro lado igual.

DELANTERA. — 104 puntos. 36 carreras 2 revés y 2 derecho. Aumentar



en una carrera cada 4 puntos uno, para tener al terminarla 128 puntos. 54 puntos de cada lado se tejen de jersey y los 20 del medio del Punto Trenza. 42 carreras. Rematar de cada lado 8, 4, 2, 2 y 2 veces uno. Quedan 35 puntos de cada lado de la trenza. Tejer 28 carreras, rematar 16 puntos del medio (trenza) seguir cada lado por separado, del lado del escote, rematar 4, luego de a 3 hasta tener 16 puntos, después de ese mismo lado tomar 2 puntos

cada 4 carreras hasta tener 30 puntos. Computar desde el primer remate de sisa 78 carreras y rematar.

Cosidos los hombros, levantar para cada sisa 126 puntos y tejer 12 carreras de 2 revés, 2 derecho. Levantar para el escote delantero 84 puntos y para el de atrás 62. En ambos hacer 12 carreras 2 revés y 2 derecho. Cuidar el rematar de ir dando la forma mas apretado o más flojo para que no forme bota.

FALDA. — Se trabaja en dos piezas.

Se comienza por la cintura con 100 puntos. 8 carreras jersey, una carrera derecho sobre revés y 8 carreras jersey, esto formará el dobladillo por donde pasará el elástico de la cintura. Aumentar en una carrera cada 10 puntos, uno, para tener 110. Continuar jersey aumentando cada 18 carreras, un punto de cada lado, hasta tener el largo deseado, para el dobladillo de abajo conviene en las últimas 20 carreras no hacer aumentos.

CHAQUETA. — Esta chaqueta es "bord a bord" por lo tanto no cruza ni lleva botones.

ESPALDA. — 136 puntos, 30 carreras con agujas 13 y formar el dobladillo, poner agujas 12 y tejer 100 carreras jersey hacer la sisa, tipo "Bremer", tomando en las carreras del derecho 2 puntos juntos después de los 2 primeros y una disminución simple

antes de los 2 últimos, durante 36 carreras o sea hasta tener 106 puntos con éstos hacer 36 carreras más y rematar 6 puntos para hombro al empezar cada carrera, 6 veces de cada lado o sea 36 puntos, dejar 34 para el escote que también se rematan.

DELANTERA. — 84 puntos 30 carreras con aguja 13 para dobladillo. Con aguja 12, 100 carreras y formar sisa como espalda con las 15 disminuciones, simultáneamente del lado del escote, cada 4 carreras, se toman 2 juntos en el orillo, hasta tener 36 puntos y las 36 carreras de sisa desde la última disminución de sisa. Cerrar el hombro de a 6. Cosidos los hombros, enganchar 32 puntos de disminución o disminución o sea en las 72 carreras que formaron las 36 de cada sisa. En las carreras del derecho se hace un aumento a cada lado a 2 puntos de orillo, 15 veces o sea hasta tener 82 puntos, con éstos se continua la manga, tomando 2 juntos en cada extremo, cada 12 carreras, 4 veces y luego cada 8 hasta tener el largo deseado y terminar con las 36 carreras de dobladillo con agujas 13 como el borde de la espalda.

Luego de cosido y planchado, en los orillos delanteros y en el escote de atrás se cose, como bias, una tira tejida en jersey, con agujas 13, de 14 puntos.

PANTALON RAYADO (8 años) azul y blanco.

Se teje en jersey, con aguja Nº 12 y lana de 3 hebras. Con cada color se tejen 40 carreras. Se empieza con azul, (según se ve en el modelo esta guarda casi en su totalidad forma el dobladillo).

Colocar 48 puntos para la mitad de pierna, cada 40 carreras o sea cada

cambio de color se toman 2 juntos de cada lado, hasta terminar la 2da. guarda blanca, habrá a esta altura 40 puntos, ahora del lado que irá para afuera se sigue completamente liso (sin aumento).

En cada 8 carreras, se aumenta un punto, (guarda azul) al terminarse habrá 48 puntos. En la guarda blanca que sigue hasta la carrera 20 se aumenta cada 4



carreras, un punto, habrá 51 puntos. Ahora tomar 2 juntos, cada 2 carreras, siempre del lado de adentro, hasta concluir la guarda blanca y tener 41 puntos. Hacer lisa la guarda azul y 30 carreras de la blanca, aquí rematar del lado de la sisa 8 puntos y luego 2 juntos al empezar las carreras de ese lado, hasta terminar la blanca y tener 20 carreras y 21 puntos de la azul, terminar la azul sin disminuciones y al empezar la blanca rematar del lado del escote 4 puntos y luego 2 juntos al empezar las carreras hasta tener 8 puntos, con éstos terminar la guarda blanca, hacer la azul y 10 carreras blancas, rematar

hacer la otra media pierna delantera igual pero invirtiendo la parte de aumentos, sisa, etc.

Media pierna de atrás. Igual a la de adelante pero abrir el escote al acabar la guarda blanca y no al empezarla como la delantera.

Luego de cosidos los hombros, se levantan en cada sisa con aguja 13, 160 puntos, se hacen 8 carreras jersey, se remata muy flojo, y se cosen como dobladillo para adentro, con punto atrás.

Alrededor del escote delantero se levantan 130 puntos y del de atrás 84, se terminan como las sisas.

PANTALON LISO (6 años)

Se teje en jersey, con lana tipo sport y agujas Nº 12. Colocar 44 puntos en la aguja, para la media pierna de adelante, tener jersey y cada 36 carreras, tomar 2 juntos de cada lado hasta tener 144 carreras y 36 puntos, ahora del lado que llevará la costura de afuera se sigue completamente liso y del otro cada 5 carreras se aumenta un punto, hasta tener 41 puntos y 174 carreras desde el principio. Ahora aumentar cada 4 carreras, 1 punto, siempre del lado de adentro, hasta tener 45 puntos, entonces del mismo lado tomar 2 juntos cada 2 carreras hasta tener 34 puntos; con éstos hacer 60 carreras, rematar del lado de la sisa 4 puntos y

luego al empezar de este lado tomar 2 juntos hasta tener 16 puntos, hacer 15 carreras más y rematar del lado del escote 3 puntos, y empezar las carreras de este lado con 2 juntos, hasta tener 7 puntos, con éstos hacer 48 carreras.

Hacer la otra mitad igual para invirtiendo aumentos y disminuciones.

Media pierna espalda. Todo igual a la delantera pero abrir el escote 25 carreras después de la sisa y no 15. Las terminaciones de sisas y escote son como las del pantalón rayado pero con 140 puntos cada sisa, 110 para el escote de adelante y 70 para el de atrás.

COLCHA PARA CUNITA

Lana de 3 hebras y aguja de crochet Nº 6

Lana amarilla para el centro de la flor

Lana celeste para los pétalos y picot de terminación.

Lana blanca para el resto de la colcha.

Se comienza con el dedo meñique se forma una ar





gulla con 3 vueltas de lana, en esta argolla se hacen 24 puntos bajos. Se corta la lana y se esconde la punta cerrando así la vuelta de puntos bajos que forman el centro de la flor.

2da. vuelta. Lana celeste. El primer pétalo se forma así: 3 cadenas para darle altura y 2 puntos con vuelta tomados del punto bajo siguiente, estos 2 puntos que quedan en la aguja se sacan en uno, luego 2 cadenas, los 11 pétalos siguientes se forman tomando un punto de punto bajo siguiente y 2 del de al lado, luego se sacan los 3 en uno, se hacen 2 cadenas y se continúa igual. Se corta la lana y se esconde la punta, cerrando así la flor.

3ra. vuelta. Lana blanca. En los ojos formados por las 2 cadenas que

quedan entre pétalo y pétalo se hacen 4 medios puntos en 2 y 3 medios puntos en 1. Total 12 medios puntos en cada uno de los 4 ojos o seudo.

4ta. vuelta. Lana blanca. 12 puntos con vuelta y 3 cadenas para formar la esquina.

5ta. vuelta. Lana blanca. 12 puntos con vuelta y 3 cadenas para formar la esquina.

6ta. vuelta. Lana blanca. 12 puntos con vuelta y 3 cadenas para formar la esquina, pues en las esquinas se hacen 4 puntos y no dos como en la 4ta y 5ta. vueltas.

Se cosen los cuadrados del revers, a mano, de punto guante. Luego de unidos se hace todo alrededor un picot de lana celeste.



un de abiendo.

TESTES DE SIGMA

por Israel Moratogio Coelho

FIAMBRES

GALLINA EN ESCABECHE

THE F2 ENIGMA

groses grans
 2. 100 g
 3. 100 g
 4. 100 g
 5. 100 g
 6. 100 g
 7. 100 g
 8. 100 g
 9. 100 g
 10. 100 g
 11. 100 g
 12. 100 g
 13. 100 g
 14. 100 g
 15. 100 g
 16. 100 g
 17. 100 g
 18. 100 g
 19. 100 g
 20. 100 g
 21. 100 g
 22. 100 g
 23. 100 g
 24. 100 g
 25. 100 g
 26. 100 g
 27. 100 g
 28. 100 g
 29. 100 g
 30. 100 g
 31. 100 g
 32. 100 g
 33. 100 g
 34. 100 g
 35. 100 g
 36. 100 g
 37. 100 g
 38. 100 g
 39. 100 g
 40. 100 g
 41. 100 g
 42. 100 g
 43. 100 g
 44. 100 g
 45. 100 g
 46. 100 g
 47. 100 g
 48. 100 g
 49. 100 g
 50. 100 g
 51. 100 g
 52. 100 g
 53. 100 g
 54. 100 g
 55. 100 g
 56. 100 g
 57. 100 g
 58. 100 g
 59. 100 g
 60. 100 g
 61. 100 g
 62. 100 g
 63. 100 g
 64. 100 g
 65. 100 g
 66. 100 g
 67. 100 g
 68. 100 g
 69. 100 g
 70. 100 g
 71. 100 g
 72. 100 g
 73. 100 g
 74. 100 g
 75. 100 g
 76. 100 g
 77. 100 g
 78. 100 g
 79. 100 g
 80. 100 g
 81. 100 g
 82. 100 g
 83. 100 g
 84. 100 g
 85. 100 g
 86. 100 g
 87. 100 g
 88. 100 g
 89. 100 g
 90. 100 g
 91. 100 g
 92. 100 g
 93. 100 g
 94. 100 g
 95. 100 g
 96. 100 g
 97. 100 g
 98. 100 g
 99. 100 g
 100. 100 g

EXPERIMENTAL

Se corta en presas la gallina, se sa-
na con sal, pimienta y jugo de limón.
Una excorola se pone un poco de
leite y la mitad de la verdura cor-
ta en rebanadas finitas encima tro-
do gatazo, el resto de la verdura
ajos enteros, el laurel la pimienta
griega el aceite el agua y el vi-



Se tapa la cazuela y se pone a fuego fuerte hasta que vuelto al hervor luego se baja el fuego y se deja a fuego lento hasta que la gelatina esté bien cocida. Una vez fría, se pone en la heladera para que forme gelatina.

MCHC DFN, F5

姓名: _____
 学号: _____
 班级: _____
 日期: _____

1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 cucharadita de mostaza
1 lechuga
2 cucharadas de alcaparras
2 cucharadas de vinagre
½ cucharada de perejil bien picado
¾ litro de aceite
2 yemas crudas.

PREPARACION

Elegir una linda lengua y lavarla bien. Colocarla en un recipiente hondo, echarle encima el agua hirviendo, para sacarle el pellejo. Colocar la lengua pelada en una cacerola, con abundante agua con sal, la cebolla, zanahorias, el ajo y el laurel. Hacer hervir durante dos horas hasta que esté cocida. Mientras, preparar la salsa del modo siguiente: deshacer las yemas duras, agregar las yemas crudas, la sal, pimienta, mostaza y revolver en forma circular, sin dejar de revolver, se le va agregando poco a poco el aceite, luego el vinagre de a poco y el perejil. Estando tibia se retira de la cacerola y se coloca en una fuente con un peso encima y en lugar frío. Cuando está bien fría, se corta en rebanadas que se ponen escalonadas en la fuente se cubre con la salsa y se le adorna con las alcaparras y las claras duras picadas, alrededor se le pone la lechuga picadita.

FIAMBRE DE POLLO ORIGINAL

INGREDIENTES

1 pollo
1 limón
sal, pimienta
50 g manteca
1 cebolla rallada
3 zanahorias
2 nabos
½ kilo de papas
1 cucharada de perejil picado
2 manzanas grandes
1 vaso de vino blanco.



PREPARACION

Se limpia bien el pollo, se condimenta con sal, pimienta y jugo de limón por dentro y por fuera y se deja 1 hora colgado al aire. Aparte se prepara el relleno, poniendo un poco de manteca a calentar, se agrega la cebolla, zanahorias, nabos, papas picadas muy menuditas, se doran en la manteca se sazonan con sal, pimienta y perejil, se rellena con esto el pollo y se cierra la abertura. Se pone al horno en una asadera con aceite y manteca, las rebanadas de manzanas y el vaso de vino blanco, mientras está en el horno se rocía con el jugo que suelta al cocinarse. Una vez cocido se deja enfriar. Se corta en presas, se colocan en la fuente alternando con el relleno y las manzanas. Se cubre con mayonesa.

GASPACHO

INGREDIENTES

1 lata de sardinas
6 galletas marinas
4 tomates
2 cebollas cortadas finas
3 ajos en filitas
4 cucharadas de aceite,
sal, pimienta

- 1 cucharada de perejil cortado fino
- 50 g de aceitunas
- 3 huevos duros
- 2 cucharadas vinagre

PREPARACION

Se ponen en remojo en agua las aceitunas y después que se han ablandado se deshacen bien, se escurren del agua y se pone una camada en la fuente, otra capa de los tomates en rebanadas y cebollas, los apes, otras de sardinas bien desmenuzadas y otra de galleta y así sucesivamente hasta llenar la fuente. Se adorna con huevos duros cortados y las aceitunas descarozadas. Se sirve bien frío.

SAN AL MONTE

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite
- 50 g de manteca
- 1 yema de huevos duros
- 3 claras de huevos duros picaditas.

- pimiento, 1 cucharada de perejil muy picado,
- 1 kg de lomo cocido al horno, sal
- 1/2 kg de pan de sandwiches
- maniteca la necesaria para untar el pan.
- 1 lechuga picada, 1 cucharadita de mostaza preparada.
- 1 ajo morrón colorado 50 g de ajos lunas.

PREPARACION

Se corta el pan en rebanadas y se untan con manteca, sobre éstas se colocan las rebanadas de lomo cocido frío, se colocan en la fuente y se cubren con la siguiente salsa se pasan por cernidor las yemas duros y se pone la manteca, aceite, sal y pimiento, mostaza, perejil picado y se mezcla todo muy bien para que quede como una crema espesa.

Se decoran con las claras de los huevos duros, las aceitunas deshuesadas. Alrededor la lechuga picada y lunas de ajo y del morrón.

SOPAS

SOPA DE ARROZ Y VERDURA

INGREDIENTES

- 3 litros de caldo
- 200 g de garbanzos a.p.p.
- 2 papas grandes en daditos
- 3 zanahorias tiernas en pedacitos
- 50 g de manteca
- 1 cucharada de perejil picado
- 200 g de arroz bien lavado
- 50 g de queso rallado

PREPARACION

Calentar la manteca en una cacerola con papas y las zanahorias rehogando. Añadir el caldo, tapar y dejar hervir. Agregar los garbanzos y el perejil picado. Añadir poco a poco el caldo hirviendo hasta que la verdura esté cocida.

da, entonces echar el arroz y dejar cocer 20 minutos. Servir el queso aparte.

SOPA DE FIDEOS FINOS

INGREDIENTES

- 2 litros de caldo corriente
- 300 g de fideos finos
- 4 huevos batidos
- 1/2 taza de queso rallado.

PREPARACION

Poner a hervir el caldo y cuando hierva echar los fideos rompiéndolos. Dejar hervir 10 minutos. Aparte en la sopera, partir los huevos, agregar el queso rallado y batir un poco para unir. Añadir poco a poco el caldo hirviendo, revolviendo rápidamente para que

el huevo no se cocine y forme grumos luego se calienta sin que hierva y se volviendo.

COCA AUSTRALIANA

INGREDIENTES

- 1 pan cortado en tiras finas y tostado al horno
- 6 chorizos en rebanadas, huevos los necesarios

PREPARACION

Poner en el fondo de la cacerola las rodajas de chorizos y las tiras de pan tostado. Verter encima un buen caldo y dejar hervir a fuego lento. En el



momento de servir, se pone en este plato un huevo escalado o poché y se echa encima el caldo de chorizos y pan.

PESCADOS

PEJEREY RELLENO CON ANCHOITAS SALADAS

INGREDIENTES

- 3 anchoitas raspadas, sacadas las espinas
- 1 limón, la miga de un panecillo remojado en caldo y exprimida
- 2 cocheradas de queso rallado, 2 huevos crudos, sal, pimienta, 1 pejerrey de 1 kg y aceite.

PREPARACION

Lavar el pescado y quitarle la espinas dorsal por el lomo, lavarlo bien y sazonarlo con sal, pimienta y jugo de

limón. Poner en un tarón las anchoitas machacadas en el mortero, la miga de

pan, el queso rallado, los huevos, mezclar todo bien y sazonar.

Con el pejerrey abierto sobre la mesa; rellenarlo con la preparación anterior, cerrarlo y coserlo con hilo de coser color negro. El pejerrey ya relleno se coloca en una asadera honda, se rocia con aceite y jugo de limón, se lleva al horno moderado durante 1/2 hora más o menos, bañándolo con su propio jugo. Una vez cocido el pejerrey se saca con cuidado para que no se rompa y se coloca en una fuente ovalada, se le saca el hilo con que fue cosido y se baña con su propio jugo.

Se sirve frío rodeado con finas rodajas de limón, cortadas en semicírculos. Se acompaña con una ensalada de papas en fuente aparte.

CARNES

EL PAJOL DE CARNERO CAJÓN

INGREDIENTES

- 1 espalda de carnero deshuesada que pese un kg 1/2

1/2 de tocino, 100 g de jamón bien desmenuzados

40 g de manteca, 1 ramito de hierbas aromáticas, 2 zanahorias, 1 cebolla picada, 1 clavo de olor, sal y pimienta.

mentos, los huesos de la espalda desmenuzados

litro de vino seco, agua la necesaria, 1/2 kg de chauchas cortadas en cuadrados

PREPARACION

Quitar los huesos al carnero, golpearlo bien con un mazo, macharlo y quitar la corteza de jamón, las hierbas aromáticas la cebolla el clavo de olor y los huesos desmenuzados lo más finamente posible, cubrir al nivel con agua y vino. Llevar a la ebullición, reducir la llama y continuar la cocción a calor muy moderado durante 4 horas. Cuando vaya a servir se escurre la espalda y se la pone en una fuente muy caliente en una fuente honda y grande. Dejar reposar el caldo de la cocción y pasarlo por un colador chino, volver a poner al fuego y echarle las chauchas bien escurrecidas y saltarlas durante algunos minutos. Poner esta guarnición alrededor de la carne del capón y servirlo muy caliente

MUSLO DE CARNERO CAPON

INGREDIENTES

muslo de cordero
200 g de queso
2 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco
1 pimiento morrón rojo
1 chofelia 7 ramitas de hierbas
2 dientes de ajo machacados
Sal pimienta y nuez moscada
250 g de salsa de tomate mezclada con la misma cantidad de queso
1 ramito de perejil, una paja de orégano
Grasa o aceite de 1/2 kilo de la antes hechos en casa, 100 g de queso rallado.

PREPARACION

Preparar el muslo para la cocción con sal pimienta y nuez moscada

Poner en una cacerola el aceite el pimiento de verduras y el ajo, remover durante unos minutos, añadir el muslo y el trozo de tocino al calor. Hacer tomar color a la carne de capón por los dos lados, mojarlo después con el vino, reducir casi completamente bajar la llama, agregar la salsa de tomate, diluir en agua el perejil y el orégano continuar la cocción con la cacerola tapada a fuego moderado, añadiendo unas cucharadas de agua si el jugo se vuelve demasiado espeso. Una vez cocidos los tallarines, se escurren y se le agrega la manteca y el queso rallado se ponen alrededor de la carne. El resto de la salsa se manda en volatera aparte. Se sirven muy calientes



CORDERO AL ASADOR

INGREDIENTES

1/2 cordero carnoso y de buena calidad con muslos y costillas con riñón.
2 dientes de ajo
Unas ramitas de romero
1 cucharada de vinagre
1 vaso de aceite
Sal pimienta
2lechugas 1 limón
3 cucharadas de aceite

PREPARACION

Mozclar con trocitos de ajo y romero el cordero, pincharlo en varios puntos con la hoja de un cuchillo y tenerlo durante un par de horas en una marinada compuesta de aceite, vinagre, sal, pimienta, dándole vuelta de vez en cuando. Atravesar el trozo de cordero en un espeton y cocerlo, dorarlo sobre brasas de carbonilla de leña, untándolo frecuentemente durante la cocción, con el líquido de la maceración.

Servirlo muy dorado, con una ensalada de lechuga y tomates picados aliñada con sal, pimienta, aceite y jugo de limón.

CABECITAS DE CORDERO A LA ROMANA

INGREDIENTES

- 2 ó 3 cabecitas de cordero de carne abundante
- 1 diente de ajo, 1 ramito de perejil
- 1 taza de migas de pan rallado, sal, pimienta
- 1 cucharada de grasa de cerdo
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite.

PREPARACION

Limpia las cabecitas de cordero, divídalas por la mitad (dejar el cerebro y la lengua que son las partes más apreciadas), condimentarlas con un picadillo compuesto de ajo, perejil picado, la miga de pan rallado, la sal y la pimienta.

Untar una asadera con la grasa de cerdo, alinear en ella las medias cabezas y rociarlas bien de aceite. Llevar la asadera al horno de calor moderado. Retirarla al cabo de $\frac{1}{2}$ hora cocidas las cabezas y bien doradas. Acompañarlas con puré de papas.



TORTA DE PAPAS A LA VIENESA

INGREDIENTES

- 1 lb de papas
- 1 taza de leche caliente
- 1 cubito de caldo
- 50 g de aceite o manteca
- 2 huevos
- $\frac{1}{4}$ taza de queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada
- 3 frankfurters
- 1 huevo para pintar.

PREPARACION

Cocer las papas con cáscara, escurrirlas, pelarlas y hacer puré. Disolver el cubito de caldo en la leche caliente y agregarlo con el aceite o manteca, el queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada, revolver bien, batir los huevos como para tortilla y mezclar con el puré. Colocar en una fuente de horno engraseada, la mitad del puré encima colocar los frankfurters haciéndole un bajo a lo largo y cubrirlo con el resto del puré, apretarlo y alzarlo por encima, untarlo con el huevo batido. Se pone al horno caliente, hasta que esté bien dorado. Se sirve bien caliente.

INGREDIENTES

- 1 kg de papas, 50 g de manteca
- 1 litro de leche
- 1 cebolla grande cortada en rodajas finas
- 1 tasa de queso rallado
- sal, pimienta y 6 chorizos.

PREPARACION

Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas, colocarlas en una fuente de horno grande enmantada, encima una capa de cebolla, espolvorear con sal y pimienta. Poner sobre esto la mitad de los chorizos en trozos, espolvorear con queso rallado y así hasta terminar en papas, cubrirlo con leche, espolvorear con el resto del queso rallado. Poner a horno moderado de ½ hora a ¾ de hora, es decir hasta que las papas y cebollas estén cocidas. Si la leche se consumiera, se le agrega más leche caliente.

PANQUEQUES Y ESPINACAS

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- alado de espinacas
- 3 huevos batidos, 1 cucharadita de sal
- 1 litro de leche
- 1 litro de agua
- 1 cucharadita de aceite

RELLENO

- 300 g de queso fresco.
- Salas, 3 tomates, 1 cebolla, 1 ají, 1 morrón, 1 hoja de laurel, sal, pimienta, ½ tasa de aceite, 1 cucharadita de azúcar, 1 vaso de vino blanco seco.

PREPARACION

Panqueques: poner en un tazón la harina y la sal revolver con batidor y poco a poco, agregarle la leche y el agua, las espinacas sin el tronquito y cortadas con tijera muy finas, por



ultimo los huevos y el aceite, untar todo bien, hacer los panqueques en un sartén chico, untar con aceite y echar un cucharoncito de la pasta, haciéndola correr por el fondo del sartén, se lleva al fuego, cocinando sin dejar dorar.

Salsa: poner en una cacerola el aceite, cuando esté se le echa la verdura picada y dejar rehogar unos minutos. Condimentar con sal, pimienta, azúcar, laurel y el vaso de vino, dejar cocinar hasta que éste espese. Cortar el queso en bastoncillos, colocar en un extremo del panqueque y enrollar, colocar en la fuente poniendo un poco de salsa, colocar intercalando crepes y salsa terminando en salsa, espolvorear con queso rallado y poner a gratinar al horno.

FONDUE A LA SUIZA

INGREDIENTES

- 500 g de queso Gruyere en pedasos
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharadita de harina
- 1 vasito de kirch
- Pimienta a gusto
- 1 vaso de agua
- Trocitos de pan.

PREPARACION

Frutar el fondo de una cacerola con el diente de ajo, hasta que éste se deshaga completamente, cortar el queso en pedazos, poner en la cazuela y llevar al fuego, añadir el vino mezclando con el agua (no se debe agregar sal), sazonar

con pimienta, añadir la harina, revolver con cuchara de madera hasta que todo esté cremoso. al servir echar lechuga.

Modo de servir el fondue: la cazuela, colocarla sobre un calentador u hornillo, que se pondrá en el medio de la mesa. Cada comensal patea con un tenedor livianos de pan, que se mojan en el fondue y se come. El fondue se prepara delante de los convidados, usando un calentador de alcohol. También se pueden poner en pastitos trocitos de apio o lillitas finitas de carne cruda que se introducen en la mezcla, retorciendo el tenedor al sacarlos. para cortar los hilos que forma el queso caliente.

ARROZ CON HUEVOS REVUELTOS Y SALSA

INGREDIENTES

1 kg de arroz
100 g de manteca.
Sal y pimienta
100 g de queso rallado
200 g de jamón cocido
1 litro de agua
8 huevos
2 cucharadas de crema de leche.

Salsa de tomate: 4 tomates, 1 cucharada de aceite, 1 cucharada de harina, 1 cebolla chica picada fina, 1 hoja de laurel, sal, pimienta y el resto del jamón cocido muy picado, azúcar y el caldo.

PREPARACION

Arroz: poner al fuego una cacerola con agua, sal y pimienta. Cuando este hirviendo, se le agrega el arroz y se deja hervir 20 minutos. Se cuece el arroz se le añade la manteca y el queso. Se envanece bien en un molde corto, se tapiza con robanadas de jamón cocido y se pone el arroz apretándolo bien y se deja al calor del horno. Huevos revueltos: se baten un poco los huevos para unir se pone en una cacerola 50 g de manteca, se echan los hue-

vos a los que se le ha agregado 2 cucharadas de crema de leche, sal y pimienta, se pone sobre fuego lento, revolviéndolos con la paleta de manera hasta que espesen.

Salsa de tomate: poner el aceite en una cacerola con el laurel, la cebolla y los tomates picados por cuartos, hasta que quede la piel y las semillas, añadir el jamón, la harina, revolver rápido, sazonar con sal pimienta, nuez moscada y azúcar si quedara muy espesa, se le añade caldo. Se vacía el arroz en la fuente y en el hueco se pone el huevo revuelto y alrededor la salsa. Se sirve bien caliente.



INGREDIENTES

2 sesos de ternera o vaca
1 yema
1 cucharada de perejil picado
Sal, pimienta y nuez moscada
1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón.

PREPARACION

Cocinar los sesos en agua con sal y un chorro de jugo de limón. Retirar una vez cocidos, después de bañarlos con los condimentos y la yema. Freír en manteca como pequeños panqueques hasta que se doren o en la siguiente pasta de freír: poner en un tazón 3 cucharadas de harina, un poquito de sal, 1 cucharadita de aceite mezclar con agua tibia, la necesaria, formando una masa muy liviana, de lo contrario no restaba de la cucharada. Ba-

En un molde de barro, cubrir en la parte
abajo con un poco de aceite. Se fríen
en aceite.

EMPANADAS A LA OLLA

INGREDIENTES

Masa:
1 taza de harina
1 taza de agua
y sal
2 cucharaditas de polvo de hornear
1/4 taza de grasa derretida
1 taza de agua fría
y
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta
1/4 cucharadita de ají molido
1/2 kg de carne picada
1/2 taza de grasa añonada
4 patos la parte blanca picadita
3 tomates sin semillas
3 cucharadas de caldo
2 pizcos de nuez moscada
3 huevos duros en cascos finos
1/2 taza de pasas sin semillas
15 aceitunas verdes descorazonadas
1 cebolla picada
1 hoja de laurel
1/4 cucharadita de oregano

PREPARACION

Masa: cernir la harina, la sal y el
polvo de hornear y poner en la mes-
ta haciendo un hueco en el medio, en el
que se pone la grasa yema y agua. Se
mezcla con un tenedor y luego se va
añadiendo a los ingredientes secos. Se so-
me la masa, hasta que esté bien lisa y se
estira de,ndola fina (2 mm). Se corta
en rebanadas grandes y se pone en el
centro de cada una 1 cucharada bien
colmada de relleno.

Paintar los bordes con agua y cerrar
las empanadas haciendoles un repulgo.
Freír las empanadas en abundante gra-
sa, la que deberá estar bien tibia cuan-
do se echen las empanadas, aumentan-
do el calor a medida que se van comen-
dando. Esta operación se repite con

hasta una decena caliente. Se ab-
tienen una docena y media.

Relleno: poner la grasa en una cacer-
ola al fuego y cuando esté caliente se
echa el ají molido y las cebollas. Cuan-
do empiezan a dorarse se añaden los to-
mates picados, el caldo, el laurel, el
oregano, la nuez moscada, la sal, la
pimienta y el ají picado. Se ar comen-
za a cocinar durante 30 minutos.

Poner la carne aparte en un reci-
piente, cubrir con agua hirviendo, re-
volverta con un tenedor y después co-
cinar.

Cuando la salsa esté preparada, re-
tírala del fuego y agregarle la carne.
Extender esta preparación en una
fuente y dejarla enfriar, poner por en-
cima los huevos duros, aceitunas y las
pasas, pasadas por agua hirviendo.



EMPANADAS AL HORNO

INGREDIENTES

Masa:
1/2 kg de harina
1/2 kg de grasa de cerdo, agua salada
hirviendo para unir
Relleno:
2 cebollas finamente picadas
6 higados de ave
Ají molido bastante, un poco de
pimienta dulce, sal,
50 g de manteca o grasa fina
1 cucharada de harina

PREPARACION

Cernir la harina en un tamiz, agre-
gar la grasa e ir tomando con el agua
hirviendo con un tenedor una vez
cada, amasar hasta que quede bien lisa.

Se estira algo fina y se rellena con el siguiente relleno: picar los menudos crudos y otro tanto la cebolla. Freír en la manteca la cebolla, con bastante ají molido y un poco de pimientón dulce y sal. Cuando la cebolla empieza a dorarse, añadir los menudos y dejar cocinar, agregar la harina y unas cucharadas de caldo o agua y dejar espesar. Estirar la masa, cortar con un corta pasta redondo y poner en el centro 1 cucharada de relleno, pintar los bordes, apretar con un repulgue y pintar por encima. Poner al horno moderado en asaderas engrasadas. Dejar dorar.

MONDONGO CON LECHE Y PAPAS

INGREDIENTES

- 1 kg de mondongo cortado en tiritas finas
- 150 g de manteca
- 4 cebollas grandes ralladas
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 1 cucharada de harina
- 1 kg de papas en daditos, y la leche necesaria.

PREPARACIÓN

Limpia el mondongo muy bien, agregar un limón partido al medio. Cortar en tiritas y cocinar lentamente en leche, en otra cacerola aparte, poner la manteca, echar la cebolla y dejar cocer sin dorar, una vez cocida juntarlo con el mondongo y dejarlo cocinar hasta que esté tierno, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Añadir las papas y la harina, agregar más leche si fuera necesario, dejarlo a fuego lento hasta que todo esté cocido. Poner en la fuente, espolvorear con 50 g de queso rallado.

Otra manera de preparar el mondongo es la siguiente: cocinar hasta que esté tierno, dejar enfriar, cortar en cuadrados, pasar por harina, huevo y pan rallado y freír. Se puede servir con cebolla frita y hongos o con papas al dorado, que se hacen del modo siguiente: se cortan en cuadraditos, se cocinan en agua con sal y cuando estén cocidas se escurren bien y se echan de a poco en el aceite caliente hasta que estén doradas.

REPOSTERIA

TORTA ESCUELITA

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de azúcar
- 80 g de manteca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 250 g de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 4 yemas
- Cobertura:
- 300 g de dulce de leche
- 4 claras batidas a nieve
- 10 cucharadas de azúcar.

PREPARACIÓN

Se baten a mano las yemas con el azúcar y el dulce de leche. Se agregan las claras batidas a nieve y se incorporan la harina cernida con el polvo de hornear, alternando con la leche. Se coloca en una asadera en mantecada y poner encima el dulce de leche bien extendido, se cubre con las claras batidas a nieve muy firmes se pone a horno moderado durante $\frac{1}{2}$ de hora a 1 hora.

PREPARACION DEL MERENGUE.

Se baten las claras a nieve muy firmes, cuando estén prontas se le va incorporando las cucharadas de azúcar de una por vez en forma de lluvia, la última cucharada apenas se bate.

en cuadraditos o en tiritas no muy gruesas que luego se cortan del tamaño de masitas.

Notas: El merengue sobre la corteza tiene que quedar dorado.



COQUETES DE MERENGUE

INGREDIENTES

- 3 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 100 g de manteca
- 1/2 taza de queso rallado
- 1 taza de leche

PREPARACION

Cernir junto la harina, la sal y el polvo de hornear, agregar trabajando la manteca hasta que parezca harina de maíz, añádese el queso rallado. Tomar la masa rápidamente con la leche trabajar lo menos posible. Estirar la masa de 2 centímetros y cortar discos de 4 cm de diámetro. Hornear sobre chapas espolvoreadas con harina. Cocinar en horno caliente de 12 a 15 minutos.

PAN DE NUEZ

INGREDIENTES

- 3 tazas de harina
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 taza de nueces molidas
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharaditas de polvo de hornear.

PREPARACION

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal; agregar las nueces, mezclar gradualmente con la leche y huevo batido. Cocinar en un molde de pan de sandwiches enmantecado, en horno más bien caliente por 40 minutos.

PAN DE LEVADURA

INGREDIENTES

- 1 y 1/2 kg de harina
- 2 cucharadas de levadura
- 1 litro de agua tibia con una cucharada de sal.

PREPARACION

La levadura debe adquirirse en el momento mismo que se va a usar. Cubrir la levadura con la harina y dejar reposar durante 10 minutos, mezclar entonces con el agua tibia con sal y verter en el centro de la harina, donde se habrá hecho un hueco, mezclar con cuchara de madera hasta que esté bien unido, poner entonces en la mesa y amasar. Poner en un recipiente, cubrir con un repasador y dejar por 2 horas en un sitio templado donde no debe hacerse corriente de aire, ni ponerse al sol. Poner entonces en moldes enharinados y cocinar en horno moderado, para ver si están cocidos, desmoldar un pan y golpearlo en el fondo con los nudillos de la mano. Si está cocido, el sonido es hueco. Es mejor dejar enfriar en el mismo horno, una vez que se ha apagado, dejando la puerta de este entreabierta.

No cortar el pan hasta el día siguiente.

HELADOS

HELADO DE CARAMELO

INGREDIENTES

250 g de azúcar
1 litro de leche

PREPARACION

Se pone el azúcar en una cacerola y se hace hervir a fuego lento hasta que tome color caramelo, la leche se hierve y poco a poco con cuidado, de no quemarse uno resolviendo siempre se lleva al fuego una vez todo unido y se deja enfriar, luego se pone en la congeladora.

Nota. Si se quiere se le puede poner yemas como la crema.

HELADO CARIOLA

INGREDIENTES

2 tazas de azúcar
4 tazas de agua
2 tazas de ananá rallado, 1 limón y 2 claras.

PREPARACION

Hervir por 5 minutos el agua, el azúcar y el ananá dejar enfriar. Agregar el jugo de limón y poner a enfriar en un bandeja del refrigerador hasta que se forme. Retirar del congelador y poner en un tazón frío y batir hasta que quede liviana, agregar las claras batidas a nieve y volver a poner en las gavetas del refrigerador hasta que se firme.

HELADO PORTENO

INGREDIENTES

7 tazas de pulpa de durazno
2 tazas de crema de leche batida
1 taza de azúcar impalpable
4 claras batidas a nieve
1 cucharada de jugo de limón.

PREPARACION

Cernir el azúcar meze ar bien en durazno y jugo de limón, agregar las yemas y después la crema de leche batida y las gavetas y helar en el refrigerador.

HELADO QUEMADO

INGREDIENTES

1 lata de durazno (fruta grande)
Helado de vainilla.
100 g de almendras tostadas y picadas y un poco de cognac.

PREPARACION

Extraer bien los duraznos y colocarlos en una fuente de plomo. Llenar los duraznos bien colmados de helado de crema, colocar encima las almendras, verter cucharadas de cognac sobre los helados y prender en la fuente en el comedero.

HELADO DE CREMA

INGREDIENTES

1 litro de leche
1 pedacito de vainilla
5 cucharadas de azúcar
5 yemas
5 claras.

PREPARACION

Se hierve la leche con la vainilla y el azúcar, se retira del fuego y se deja tapada hasta que enfrie. Se batan bien las yemas y se le agrega la leche a la vez de batir, se lleva al fuego hasta que desaparezca la espuma. Al retirar del fuego se le echan las claras batidas con 4 cucharadas de azúcar a muy muy firmes.

Nueva Palmira: Sr. Raul G. Bontancou
Ombues de Lavalle: Roberto Davila S. A.
Rosario: Sr. Alfredo Toja Ruche
Tarariras: Oscar Olivera Nuñez e Hijo S. C.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal
Bianquillo: Sr. Enrique A. Altcor
Carmen: Sr. Fernando R. Gutiérrez
Cerro Chato: Sr. Manuel A. Alvarez
La Paloma: Sr. Atanando De Freitas
San Jorge: Sr. Celerino Zapala
Sarandí del Yli: Alvarez & Abella
Molles: Sr. Jorge Miguel Neme.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Arroyo Grande: Sr. Juan A. Vitoreira Gamba.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal
Cardal: Sr. Carlos A. Scalabrino
Campé: Sr. Angel J. B. Moscatelli
Cerro Colorado: Sr. Carlos Pedulla.
Fray Marcos: Sra. Maria H. Remy y de Rodriguez
Isla Mala: Sr. Severo Vidart (localidad 25 de Mayo)
La Cruz: Sr. Juan Carlos Vannell
Mendoza: Sr. Angel Valerio Gonzalez
Barandil: Viuda e hijos de A. Acerenza.

DEPARTAMENTO DE LAYALLEJA

Minas: Sucursal.
José Balla y Ordoñez: Rucay y Mat.
José Pedro Varela: Sra. Maria E. Alvarez de Pintos
Scha de Matasojos: Sr. Pedro Salas.
Zapican: Sr. ...

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal
Aguar: Sr. Arturo A. Fernandez.
La Sierra: Sr. Hubert I. B. Fernandez Herrera.
Pan de Azúcar: Sres. Orlando Nuñez y Leonel Nuñez.
Piriapolis: Sr. Elbio F. Goicoechea
San Carlos: Nocetti y Cia.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Sr. José Alberto Sanz.
Melilla: Sres. Leandro A. Suarez y Margarita Roca de Suarez.
Piedras Blancas (Manga, Toledo, Marone y Mendosa): Sr. Juan A. R. Jetto.
Rincón del Cerro: Sr. Eusebio Trujillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Sr. Roberto Luis Cappelli.
Guichón: Sr. Ariel A. Artigas Marques.
Piedra Blanca: Sr. Genaro Rucay.
Quebracho: Sr. Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Sr. Victor Orlando Zardo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Sra. Digna Rosa Baladno de Gerraun.
Nuevo Berlin: Sra. Norma E. Walter de Pitera.
San Javier: Sr. Manuel Diéguez Marcey.
Young: Sr. Miguel A. Marron.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Sr. Guillermo Doroteo Rodriguez.
Tranqueras: Sra. Alicia Silva de Aberno.
Vichadero: Sr. Nicomedes Brochado.

Rochas: Sucursal

Castillos: Sr. [illegible]

[illegible]

Chay: Sr. [illegible]

Lezcano: Sr. [illegible]

[illegible]

Velazquez: Sr. [illegible]

Santo: Sucursal

Arapay: Sr. Eduardo Braselini Cinc-

[illegible]

Constitution: Sr. Luis [illegible]

DEPARTAMENTO DE [illegible]

San José: Sucursal

Edla Paulieri: Sr. José Luis Cabrera

Ros

Libertad: Sr. Adolfo [illegible]

[illegible]

Rodriguez: Sr. Angel E. Marichal (Go-

vernador Federico Rodríguez)

Mercedes: Sucursal

Agua Santa: [illegible]

Canada Nieto: Sr. [illegible]

Cardona: Sr. Alondes Cendoya

Dolores: Sres. Carlos M. Casassa y

[illegible]

Drablie: Sr. José María Varela

Palmitas: Sr. [illegible]

Santa Catalina: Sucesores de Alfonso

Green S. Colectiva.

DEPARTAMENTO DE

T. [illegible]

Tacuarembó: [illegible]

Achari: Sr. Julio N. Pagundez

Anson: Sr. [illegible]

Paso de los Toros: Sr. Arnaldo Velasco

San Gregorio de Polanco: Sr. [illegible]

H. [illegible]

Tambores: Sr. [illegible]

Treinta y Tres: Su [illegible]

Santa Clara: Sr. [illegible]

Romero.

Vargara: Sr. José María Vargara

Sede Union: Umberto Porta

Canelones: Alberto Mathón

Cerrillos: Antonio Zúñiga

Las Piedras: Marcelo Bonomi, Griseldo

Pando: Juan J. Barnach

Progreso: Alberto Allaza

San Bautista: Jacinto Martínez

San Jacinto: José Mato Diverso

San Ramón: Rodríguez y Olivera

Sauce: Gabriel Capin

Soca: Ramundo y Julio Blanco

Tala: Abel B. Barnach

Montevideo: Santiago Reguerra

Est. Pedreira: Col. Berta y P. Berto e
Inmuebles 396 398 431 443 y 454

San Jacinto: Col. Juan C. M. y el
Campo Goenaga e Inma 418 y 448

Melo: Epura V. Echer

Rio Branco: Hélio Amazez

Colonia: Luis A. de Cerra

Artilleros: Antonio G. Borrás

Carmelo: Osvaldo Cervetti, Pescetti,

Hnos. S. A. Molero Carmelo S. A.

Sindicato Agrícola Ideal

Colonia Miguelote: Va to Pontet

Conchillat: Juan H. zar, Julio A. Ca

ngnan, Juan A. Repetto

Cutrás: Pérez y Vieyto S. C

Nueva Helvecia: Guillermo Greising

S. A. Bartolo Hnos

Nueva Palmira: Barraca Pineda S. A.

Julio V. Bogliac no

Ombues de Lavalle: Roberto Dávila

Anna L. Frache

Punta del Chirno: Andres S. Bianch

Puntos de San Juan: José A. C. de

Riochuelo: Bertin S. A.

Resorio: Sue de H. Estre an Furea, A.

Iredo Toja Rocha

San Juan: Arturo D. Lombardi

Tereristrat: Guillermo Greising S. A.

Oscar O. Vera Nález

Nueva Palmira. Colonia Agraciada

DEPARTAMENTO DE DURAZO

Durazno: Alberto Angheles
 Carmen: Fernando R. Gutiérrez
 Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE

Sarandí del Yí: Colonia Dr. A. Gal.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Roberto Cristóbal
 San Gregorio: Daniel Hilin Bonavent
 Arroyo Grande: Juan A. Vaturita
 Puntas de Sauce: José V. Landi

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galán
 Cardal: Carlos A. Scabbirino
 Casupa: Angel J. Moscatelli
 Costa de Chamisso: María H. R. de R.

25 de Mayo: Severo Vidart
 La Cruz: Juan Carlos Vannelli
 Puntas de Maciel: Suso de Camato T.
 Flori
 Goñi Lindro F. Garmendia
 Sarandí: Vda. e hijos de A. Aceitosa

**INSTITUTO NACIONAL DE
 COLONIZACION**

Sarandí Colonia Antonio M. Fernandez Inmuebles 427, 435, 436, 441, 456, 468, 471 y 472

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Nicanor Ardabide
 Pueblo Solís: Pedro Salsamendi
 Gacela: Juan Carmelo Diaz
 José P. Varela: M. C. Alvariza de Pin
 Estacion Solís: José Lindro Torres

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aguá: Arturo Fernandez
 Pan de Azúcar: Orlando y Leonor Nu
 San Carlos: Alexander S. Noventa

**DEPARTAMENTO DE
 MONTEVIDEO**

Piedras Blancas: Juan A. Kapell
 Rincón del Cerro: Tru, H. Brown S. A.
 Avenida S. J. o
 Melilla: Leopoldo Suarez

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandu: Isaac Wosman, Esteban
 Letapendia y Cia
 Chapluy: Roberto Capelli
 Guichon: Cesar Benios Pereira
 Parada Esperanza: Cooperativa Agr
 primaria Esperanza Ltda
 Quebracho: José Enrique Dotto
 Queguay: Victor Zaid

**INSTITUTO NACIONAL DE
 COLONIZACION**

Quebracho: Colonias Las Delicias, Ros
 de Oger Campos Arroyo Mulo y La
 Palmar

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Benito: Corallo A. Botta y Cia
 Francisco Lagarreta Irigoyen, Lu
 A. Donato
 Las Flores: Saul Morros
 Nuevo Berba: Norma Walter de Pe
 rera, Carl Morros
 San Javier: Manuel Duguez Massey
 Young: Miguel A. Marroin, Alfonso
 Burtabard, Julio P. Cresco

INSTITUTO NACIONAL DE

Fray Benito: Colonias Tomas Barteta
 e Ingalterra
 San Javier: Colonias San Javier Ol
 y Dr. Luis A. de Herrera
 Young: Colonias Cesar Mayo Gutie
 rrez, Diana John F. Kennedy Uru
 guaya e Inmuebles 416

DEPARTAMENTO DE RIOCHIA

El Altare: Maximo D. Ma
 Lacand, Pedro y Cliver Miraball

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ciro D. Cano, Hector R. Gaudinetti, Horacio Amoroso, Orlando Yartuz

INSTITUTO NACIONAL DE

COLONIZACION

Salto: Colonias Bantasar Brum, España, Harriague, Osmani & Llerena, Tomas Gomersoro, Antonio Rubio, José Artigas, Campos Galliani y El Chiflero. Inmuebles 405, 413 y 417

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio Zugasti Muttoni
Estada Paullier: Luis Cabrera Blas
Est. Rodriguez: Angel E. Marshall
Libertad: Adalberto Camatti
Paso del Carreón: José M^o Cerdán
Puntas de Valdez: Benzano, Rapetto, Hrs
Rincon del Pino: Hector Cortalez, Antognazza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad: Colonias Cesáreo Alonso, Montano Italia. Inmuebles 432 y 442

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: ADEPAL, Carlos B. Rusch
Aguada: Coccaro Hnos., Diamante

Cañada Paraguaya: Sue Juan B. Calcano.

Cañada Nieto: Pablo Gauthier

Delorosa: Carlos y Manuel Cassara, R. vedol S. A., Raul Maglione Garbaldi.

José E. Rodó: José M^o Varela

Palmitas: Atilio G. Gobb.

Rincon de Cielos: Carlos W. mar

San Martín: Victor A. Blanco

Santa Catalina: Sue Alfonso T. G. y n

Cardona: Arcides Cendoya

Egaña: Luis Perez Diaz

Pereda Russo: Cabrera Lech n. Hnos

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José E. Rodó: Colonias Juan B. Eche-
nique, Larrañaga. Inmuebles 414,
422, 428, 440, 447 y 460

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Hugo F. Tarocco

Paso de los Toros: Argemis Velazco

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodri-
guez

Vergara: José H. Vergara

INDICE GENERAL

	Pág.
Calendario Año 1971 .	4
Santoral Año 1972 .	5
Año .	6
Año .	7
Cara y cruz de Rodó . . .	8
Ramas de Lucea . . .	10
El cometa . . .	15
Don Henry Burnett . . .	19
Andreanillo . . .	24
El lobo marino de dos pelos en la isla de Lucea . . .	27
El sauce . . .	30
El chajá	31
Don José de Buschental . . .	32
Aquellas plazas dormidas . . .	33
La muerte del pastor . . .	34
El petate . . . petate . . . en el templo . . .	35
Don Segundo Sombra . . .	36
Actualidad del drama de Odiseo	37
Historia de algunas variedades . . .	38
Las tradiciones de la dora de Maria . . .	39
La casa de Xanenex y Gomez . . .	40
Variedades famosas en la fi . . .	100
Harriague y Vidiedo	110
El	115
El guasquero	121
Ruben Dario y el Uruguay	2
Estufas a leña para campaña y playa	14
Variaciones en Carmelo	150

La evolución técnica de la viticultura en el Uruguay	188
Síntomas de virus en viñedos del país	192
Bella Unión en el proceso de desarrollo del país	192
La remolacha y la industria azucarera	199
Plantas para decorar interiores	195
Prácticas y cuidados para prolongar la duración de las flores en el florero	198
Las plantas medicinales de la flora indígena	203
Cinco recomendaciones universales en la producción agrícola	211
Suministro y aprovisionamiento de agua en el campo	214
Guía bibliográfica sobre plagas, parásitos y seres nocivos del Uruguay	223
Recientes avances en la lucha contra las plagas de plantas y animales	229
La Soja: propiedad, cultivo y problemas	234
Tabaco uruguayo	241
Enfermedades infecciosas que afectan la reproducción de los bovinos	249
La hidatidosis en el Uruguay	254
La mastitis, un enemigo del lambo	257
Tejidos	260
Recetas de cocina	267
Banco de Seguros del Estado — Sucursales y Agencias Generales	279
— " " " — Agencias de Seguros contra Granizo.	282

CALERA DE LAS HUERFANAS. Antigua estancia jesuítica sobre el arroyo de las Vacas, en el actual departamento de Colonia, donde se explotaba, además, una cantera de piedra para hacer cal. Con el propósito de aquel establecimiento, los padres jesuitas de la iglesia de Nra. Sra. de Belén, de Buenos Aires, mantenían en dicha ciudad un aula de niñas huérfanas, de donde se origina el nombre de este lugar. (Alfredo Castellanos, *Nomenclatura de Montevideo*).

El descubridor del Río Uruguay fue Juan Rodríguez Serrano, de la gloriosa armada de Magallanes y capitán de la nao "Santiago". Cuando Magallanes fondeó su escuadra en el puerto de San Gabriel (Colonia) en 1520, encomendó a Rodríguez Serrano remontar el río Salís e investigar en toda su costa derecha "por ver si había pasoje" (para el Pacífico) que era su objetivo fundamental. Y con la nao "Santiago", que por ser la más pequeña podía realizar mejor esa importante misión. El Capitán Serrano halló unas islas y la boca de un río muy grande que iba al norte, en las 30° 1/2 y navegó en él 25 leguas arriba llegando más allá del Río Negro, empleando unos 15 días. Llenó así una de las más hermosas páginas de nuestra historia: había descubierto el gran Río Uruguay. (Serafín Casfara, *Los Chartrúas*).

AUTORES QUE COLABORARON EN ESTA EDICION


	Pág.
ALVAREZ ARGUDIN, Ing. Agr. Jorge	102
A. J. F. y H. G. F.	198
ARDAO, María Julia	97
BANALES, Ing. Pablo	218
BARTZABAL, Dr. Pedro Luis	284
BENTANCUR, Ing. Agr. Manuel O.	234
BORDOLI, Domingo Luis	37
CARRASCO, Sansón	45
CASTRO, Dr. Edin Raúl	249
CHAVES, Ramiro	121
FABIERE, Victor H. L.	83
FIGUEIRA, José Joaquín	74
FISCHER, Ing. Agr. Gustavo H.	30
FUSCO SANSONE, Nicolás	82
GAMUNDI, Ing. Adolfo	241
GARCIA, Serafín J.	61
GIURIA, Arq. Juan	95
HELLER, Dr. Pedro Luis	86
HERRERA Y REISSIG, Julia	70
LERENA DE BLIXEN, Josefina	67
LACROIX, Ing. Agr. Héctor F.	156
LANONACA, Alvaro	267
LANDONI, Ing. Juan José	172
LOMBARDO, Atilio	203
MARTINEZ, Martín C.	123
MONTERO BUSTAMANTE, Raúl	63
MORATORIO COELHO, Isabel	267
PRAVIA, Ing. Agr. Luis D.	152
RISSO, Romildo	94
RODRIGUEZ, Ing. Juan Antonio	135
ROXLO, Carlos	34
SAMAT PEBET, Juan Carlos	40
SCHAEFFER, Claudio	108
SILVA VALDES, Fernán	80
SILVEIRA GUIDO, Ing. Agr. A.	229
SPANGENBERG, Ing. Agr. Jorge	180
STELLA, Dr. José Luis	249
TORRADO, Ing. Ponciano S.	110
VASQUEZ LAFONE, Juana	260
VELASCO LOMBARDINI, Prof. Ricardo	223
VISCA, Arturo Sergio	40
XIMENEZ, Ismael	57

CON LA DIRECCION DE LA COMISION DE ALMA-
NAQUE Y LA INTERVENCION DE LA SECCION
PROPAGANDA Y LA DIVISION TECNICA EN AGRO-
NOMIA, SE REALIZO EL PRESENTE ALMANAQUE
DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO CORRES-
PONDIENTE AL AÑO 1972, EN LOS TALLERES
BARREIRO Y RAMOS S. A., MONTEVIDEO, URUGUAY.

Dep. legal 29.995/72

COMISION DEL PAPEL EDICION AMPARADA POR
EL ART. 79, DE LA LEY 13349

EDICION FUERA DE COMERCIO



DURAZZO. AV. DE ACCESO.
Fotografia: Raquel Odette Testera.